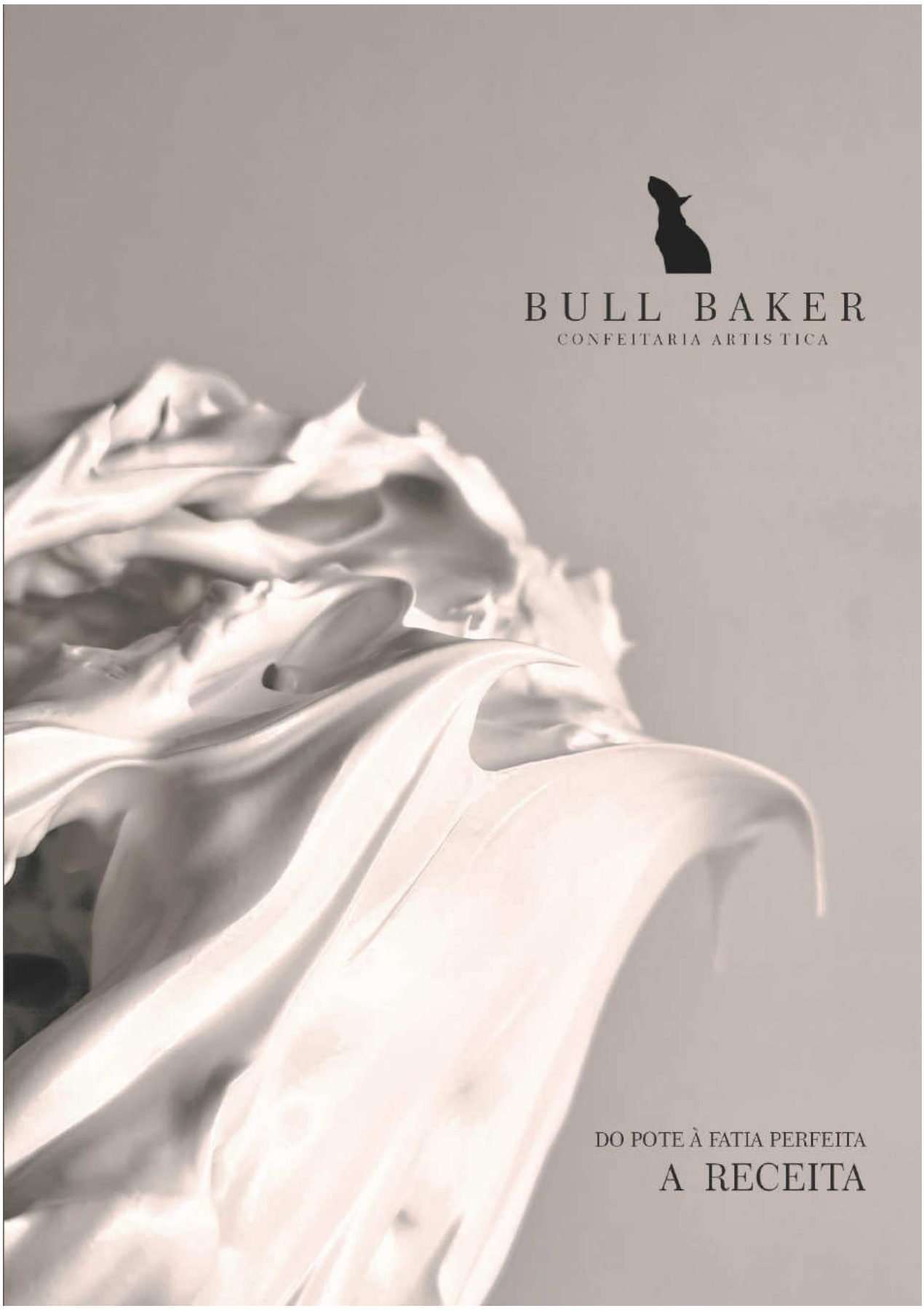

BULL BAKER
CONFEITARIA ARTIS TICA
DO POTE À FATIA PERFEITA
A RECEITA

MÓDULO 1
MASSAS PARA BOLOS DECORADOS

MASSA AMANTEIGADA DE BAUNILHA

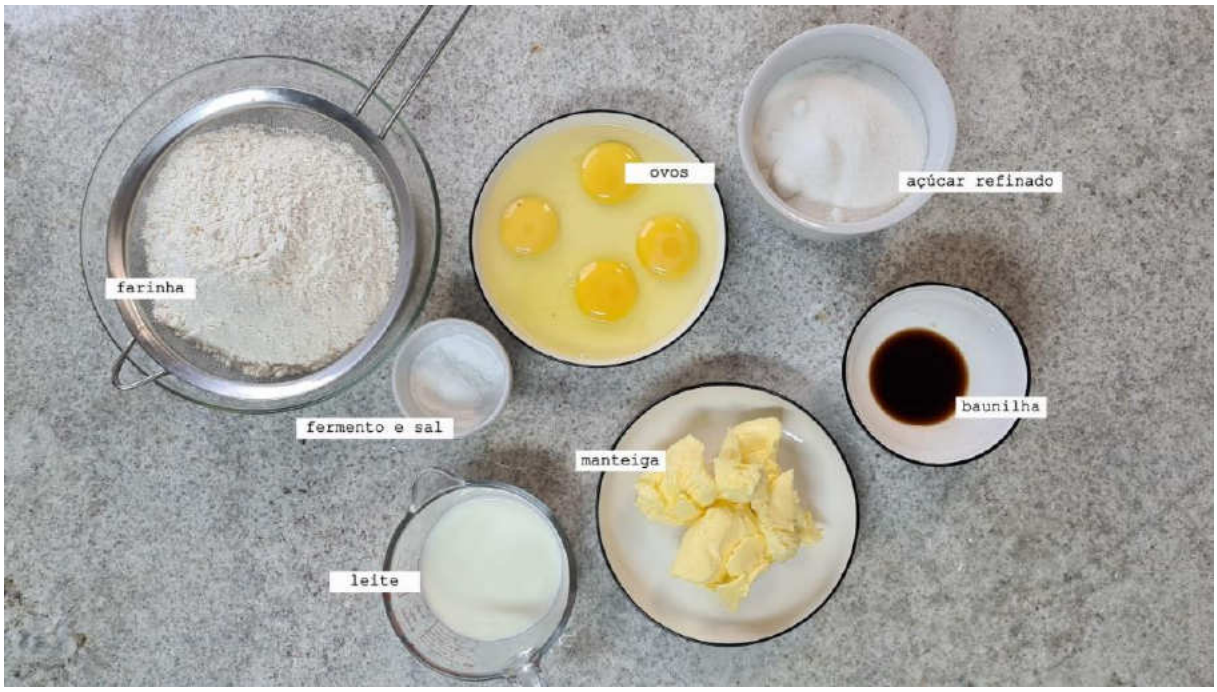
Método Cremoso - A receita base perfeita!

A Massa Amanteigada de Baunilha é a massa oficial dos bolos decorados da Bull. Estruturada, densa e de sabor delicado, não tem a necessidade de sabores dominantes ou complexos para impressionar. Sua densidade faz com que uma única fatia seja mais do que suficiente para saciar.

O bolo de massa branca que chamamos de “nosso melhor”. Tem um miolo firme, macio que permanece úmido por dias.

Todos precisam provar uma fatia dessa massa que se torna inesquecível quando combinada com nossa calda, recheios e buttercream levemente salgado.

A massa perfeita para bolos decorados em qualquer ocasião.



Ingredientes:

200gr de manteiga em temperatura ambiente

400gr de açúcar refinado (2 xícaras)

240gr de ovos (4 ovos)

480gr de farinha (4 xícaras)

200ml de leite integral

15gr de fermento químico (Royal)

6gr de sal

1 colher de sopa de extrato de baunilha

Observações

É importante que todos os ingredientes estejam em temperatura ambiente. Se o leite e os ovos estiverem gelados (mesmo que pouco), eles irão repelir a manteiga em sua receita e a massa do bolo se dividirá (irá tralhar) fazendo com que a textura do bolo fique ressecada.

Nunca lave os ovos ao comprá-los ou em sua utilização. Isso diminui a validade e aumenta o risco de contaminação pois, ao lavar, você estará removendo a proteção natural da casca, a deixando exposta à contaminação externa.

Opte sempre pelo açúcar refinado. Os cristais de açúcar são os responsáveis por fazer os pequenos furos na manteiga. Estes pequenos furos que irão capturar o ar. Quanto menor o cristal de açúcar, mais delicada será a textura do bolo, pois as bolhas de ar formadas serão menores.

A manteiga deve sempre estar em temperatura ambiente, macia quando pressionada. A temperatura deve estar em torno de 20°C.

Como fazer a Massa Amanteigada de Baunilha no método cremoso

Aqueça o forno elétrico convencional a 180º C ou o forno de convecção a 130º C.

Prepare as formas desejadas aplicando um disco de papel manteiga no fundo. Não unte fundo ou laterais.

Misture os ovos com o extrato de baunilha e bata ligeiramente com um garfo (é importante misturar bem as gemas com as claras para facilitar o processo). Reserve.

Na batedeira, adicione toda a manteiga e o açúcar. Com o batedor raquete (com menos incorporação de ar o risco da emulsão talhar é menor), bata durante 3 minutos em velocidade média. Neste meio tempo, peneire a farinha com o fermento químico e o sal.

Passados 3 minutos, o creme de manteiga com o açúcar ficou bem clarinho e fofo. Continue batendo em velocidade média e adicione 1/3 da mistura de ovos com a baunilha. Bata por um

minuto e adicione a segunda parte de ovos. Bata por mais um minuto e adicione a última parte dos ovos. Finalize este creme batendo por mais um minuto.

Tire o bowl da batedeira e com um fouet de mão, misture a primeira parte (1/3) da farinha (já peneirada com o fermento químico e o sal). Adicione metade do leite e misture levemente. Faça desta forma até finalizar com a última adição de farinha.

Obs.: Esta massa é bem pesada, então o fouet deve ser resistente.

Divida a massa nas proporções e formas definidas, conforme as orientações ao final da receita. Use uma colher para ajudar a alisar os topos da massa crua dentro da forma e leve ao forno.



O tempo que a massa irá assar, depende do forno e da quantidade de massa na forma. Quando o bolo estiver crescido e o topo da massa estiver levemente dourado, é o momento de tirá-la do forno. Você pode fazer o teste do palito, onde um palito inserido no meio da massa saia limpo.

Após tirar as massas do forno, aguarde 5 minutos e as retire das formas, coloque em seguida nos saquinhos e as vire de barriga para baixo as mantendo assim por 10 ou 15 minutos. Este processo fará com que o topinho nivele, além de manter a umidade e não formar aquela casquinha ressecada. Em seguida, as leve para a geladeira até esfriarem totalmente.

Corte com o nivelador todas as massas em discos de 2cm de altura. Separe de 4 em 4 camadas, ensaque novamente e leve para a geladeira ou freezer.



Validade

Geladeira: por até 4 dias (desconsiderando o tempo de montagem do bolo)

Freezer: 3 meses

Congelador: 1 mês

A massa terá validade total de 12 dias sob refrigeração: até 4 dias de refrigeração antes da montagem + até 3 dias no processo de montagem + até 5 dias após entrega ao cliente.

Porcionando sua receita e formas

Uma receita: 1,500kg em média

Aro 13: 5 formas/300gr de massa por forma/2 discos de 2cm de massa assada de 130gr

Aro 15: 4 formas/375gr de massa por forma/2 discos de 2cm de massa assada de 150gr

Aro 17: 3 formas/500gr de massa por forma/2 discos de 2cm de massa assada de 250gr

Aro 20: 2 formas/750gr de massa por forma/2 discos de 2cm de massa assada de 300gr

Receita feita com 5 ovos e demais ingrediente proporcionais

250gr de manteiga em temperatura ambiente

500gr de açúcar refinado (5 xícaras)

280gr/600gr de ovos (10 ovos)

600gr de farinha (10 xícaras)

250ml de leite integral

17gr de fermento químico (Royal)

8gr de sal

1 colheres de sopa de extrato de baunilha

Aro 13: 4 formas/3 discos de massa

Aro 15: 3 formas/3 discos de massa assada

Receita dobrada

Aro 13: 10 formas/300gr de massa por forma/2 discos de 2cm de massa assada de 130gr

Aro 15: 8 formas/375gr de massa por forma/2 discos de 2cm de massa assada de 150gr

Aro 17: 6 formas/500gr de massa por forma/2 discos de 2cm de massa assada de 250gr

Aro 20: 4 formas/750gr de massa por forma/2 discos de 2cm de massa assada de 300gr

Receita feita com 9 ovos e demais ingrediente proporcionais

450gr de manteiga em temperatura ambiente

900gr de açúcar (5 xícaras)

450gr de ovos (9 ovos)

1080gr de farinha (9 xícaras)

450ml de leite integral

30gr de fermento químico (Royal)

12gr de sal

2 colheres de sopa de extrato de baunilha

Somente para aro 17: 4 formas/3 discos de massa assada

Receita feita com 10 ovos e demais ingrediente proporcionais

500gr de manteiga em temperatura ambiente

1000gr de açúcar refinado (5 xícaras)

560gr/600gr de ovos (10 ovos)

1200gr de farinha (10 xícaras)

500ml de leite integral

35gr de fermento químico (Royal)

16gr de sal

2 colheres de sopa de extrato de baunilha

Aro 13: 8 formas/3 discos de massa

Aro 15: 6 formas/3 discos de massa assada



Quantidade de calda por aro/disco de massa

Aro 13: 70gr

Aro 15: 90gr

Aro 17: 120gr

Aro 20: 180gr

Quantidade de recheio por aro

Aro 13: 150gr de recheio por camada

Aro 15: 180gr de recheio por camada

Aro 17: 230gr de recheio por camada

Aro 20: 300gr de recheio por camada

Para recheios duplos na mesma camada, usa-se a proporção 1/1.

Quando há geleias nos recheios, esta é utilizada em 1/3 do peso na camada do recheio.

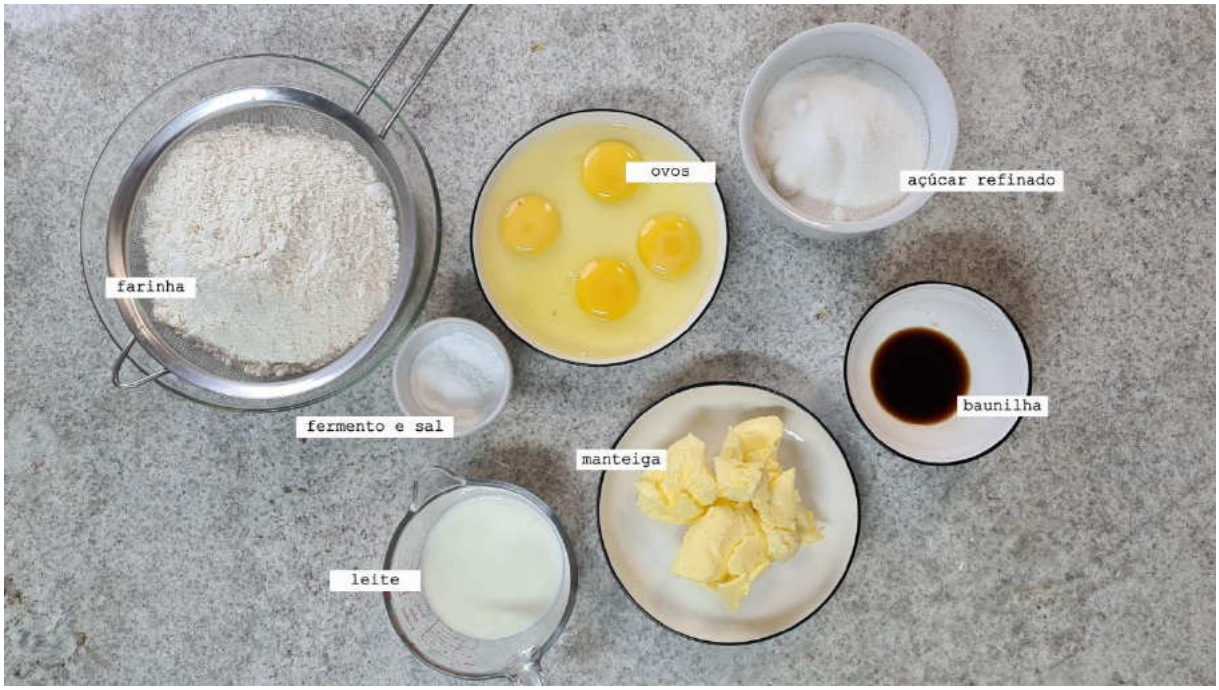
Minhas observações:

MASSA AMANTEIGADA DE BAUNILHA

Método Cremoso Reverso

O método cremoso reverso, usa a técnica de incorporar a manteiga nos ingredientes secos em vez de misturar a manteiga e o açúcar. Neste método, você não corre o risco de talhar a massa e nem de desenvolver o glúten pois a manteiga envolve os grãos da farinha. Inibindo o desenvolvimento do glúten, o resultado é um bolo que se mantém úmido por mais tempo, com o miolo mais delicado, sabor incrível, textura macia e parecida com uma nuvem. A cobertura de buttercream faz desta, a receita de bolo de baunilha PERFEITO.

Não é a massa utilizada em nosso Menu regular pois permite assar somente 2 discos de massa por forma. Mas, é a massa de baunilha de meu coração.



Ingredientes:

200gr de manteiga em temperatura ambiente

400gr de açúcar refinado (2 xícaras)

240gr de ovos (4 ovos)

480gr de farinha (4 xícaras)

200ml de leite integral (dividido em duas porções iguais)

15gr de fermento químico (Royal)

6gr de sal

1 colher de sopa de extrato de baunilha

Obs.: É importante que todos os ingredientes estejam em temperatura ambiente. Se o leite e os ovos estiverem gelados (mesmo que pouco), eles irão repelir a manteiga em sua receita e a massa do bolo se dividirá (irá tralhar) fazendo com que a textura do bolo fique ressecada.

Nunca lave os ovos ao comprá-los ou em sua utilização. Isso diminui a validade e aumenta o risco de contaminação pois, ao lavar, você estará removendo a proteção natural da casca, a deixando exposta à contaminação externa.

Como fazer a Massa Amanteigada de Baunilha no método cremoso reverso

Aqueça o forno elétrico convencional a 180º, forno a gás 200ºC ou o forno de convecção a 130º C.

Prepare as formas desejadas aplicando um disco de papel manteiga no fundo. Não unte fundo ou laterais.

Misture os ovos com o extrato de baunilha e metade do leite. Bata ligeiramente com um garfo e reserve.

No bowl da batedeira utilizando o batedor globo (você também poderá utilizar o batedor raquete caso prefira), junte a farinha, o fermento e o sal e misture em velocidade baixa até que os ingredientes secos estejam distribuídos uniformemente.

Em velocidade média, acrescente a manteiga, uma colher de cada vez, até acabar. Se sua batedeira for mais potente, poderá adicionar toda a manteiga de uma só vez. Bata por mais dois minutos até a manteiga incorporar bem ou até que a mistura forme uma textura arenosa mais densa e úmida.

Adicione o açúcar e continue a batendo lentamente enquanto adiciona metade do leite. Misture por 1 minuto em velocidade média e mais 1 minuto em velocidade média alta.

Mude para a velocidade média baixa. Despeje o restante dos ingredientes líquidos. Bata até misturar. Pause a mistura para raspar o fundo e as laterais do bowl, conforme necessário (este processo deve ser feito sempre que for necessário). Aumente a velocidade da batedeira para média alta e bata a massa até que fique leve e fofa, em torno de 3 minutos.

Divida a massa nas proporções e formas definidas, conforme as orientações ao final da receita. Use uma colher para ajudar a alisar os topos da massa crua dentro da forma e leve ao forno.

O tempo que a massa irá assar, depende do forno e da quantidade de massa na forma. Quando o bolo estiver crescido e o topo da massa estiver levemente dourado, é o momento de tirá-la do forno. Você pode fazer o teste do palito, onde um palito inserido no meio da massa saia limpo.

Após tirar as massas do forno, aguarde 5 minutos e as retire das formas, coloque em seguida nos saquinhos e as vire de barriga para baixo as mantendo assim por 10 ou 15 minutos. Este processo fará com que o topinho nivele, além de manter a umidade e não formar aquela casquinha ressecada.

Em seguida, as leve para a geladeira até esfriarem totalmente.

Corte com o nivelador todas as massas em discos de 2cm de altura. Separe de 4 em 4 camadas, ensaque novamente e leve para a geladeira ou freezer.

Obs.: Você pode adicionar o açúcar aos secos na batedeira, no início de todo o processo. Fazendo desta forma, você irá misturar todos os secos com o acessório globo e em seguida adicionar a manteiga. A manteiga deve ser batida com os secos até a consistência ficara bem arenosa. Somente depois desta etapa, inicie a adição dos líquidos.

Teste ambos os métodos e defina qual mais lhe agrada, embora ambos tenham resultados muito semelhantes.





Validade

Geladeira: por até 4 dias (desconsiderando o tempo de montagem do bolo)

Freezer: 3 meses

Congelador: 1 mês

A massa terá validade total de 12 dias sob refrigeração: até 4 dias de refrigeração antes da montagem + até 3 dias no processo de montagem + até 5 dias após entrega ao cliente.

Porcionando sua receita e formas

Uma receita: 1,500kg em média

Aro 13: 5 formas/300gr de massa por forma/2 discos de 2cm de massa assada de 130gr

Aro 15: 4 formas/375gr de massa por forma/2 discos de 2cm de massa assada de 150gr

Aro 17: 3 formas/500gr de massa por forma/2 discos de 2cm de massa assada de 250gr

Aro 20: 2 formas/750gr de massa por forma/2 discos de 2cm de massa assada de 300gr

Quantidade de calda por aro/disco de massa

Aro 13: 70gr

Aro 15: 90gr

Aro 17: 120gr

Aro 20: 180gr

Quantidade de recheio por aro

Aro 13: 150gr de recheio por camada

Aro 15: 180gr de recheio por camada

Aro 17: 230gr de recheio por camada

Aro 20: 300gr de recheio por camada

Para recheios duplos na mesma camada, usa-se a proporção 1/1.

Quando há geleias nos recheios, esta é utilizada em 1/3 do peso na camada do recheio.

Minhas observações:

MASSA AMANTEIGADA DE BAUNILHA COM PURÊ DE AMORA E LIMÃO

Método Cremoso Reverso

E a massa de baunilha de meu coração, no método cremoso reverso, ganhou uma nova versão e sabor único, com a adição de purê artesanal de amora e raspas de limão.

Se eu pudesse sugerir uma composição de montagem para esta massa incrível, seria: recheio de brigadeiro de limão siciliano e cobertura com buttercream saborizado com geléia artesanal de morango (ou saborizado com o próprio purê de amora). O buttercream de morango (ou de purê de amora) também pode ser utilizado no recheio, em cada camada fazendo composição com o brigadeiro.

Cada garfada é o céu!!

Ingredientes para o purê:

300gr de amoras congeladas (ou em temperatura ambiente)

1 colher de chá de raspas de limão (Siciliano ou Taiti)

2 colheres de chá de suco de limão (Siciliano ou Taiti)

1 colher de chá de amido de milho

1 pitada de sal





Ingredientes para a massa:

200gr de manteiga em temperatura ambiente

400gr de açúcar (2 xícaras)

240gr de ovos (4 ovos)

480gr de farinha (4 xícaras)

200ml de leite integral (dividido em duas porções iguais)

15gr de fermento químico (Royal)

6gr de sal

1 colher de sopa de raspas da casca de limão (Siciliano ou Taiti)

1 colher de sopa de suco de limão (Siciliano ou Taiti)

1 colher de sopa de extrato de baunilha

Obs.: É importante que todos os ingredientes estejam em temperatura ambiente. Se o leite e os ovos estiverem gelados (mesmo que pouco), eles irão repelir a manteiga em sua receita e a massa do bolo se dividirá (irá tralhar) fazendo com que a textura do bolo fique ressecada.

Nunca lave os ovos ao comprá-los ou em sua utilização. Isso diminui a validade e aumenta o risco de contaminação pois, ao lavar, você estará removendo a proteção natural da casca, a deixando exposta à contaminação externa.

Como fazer o Purê de Amora e Limão

Misture o suco de limão e o amido de milho fazendo uma pastinha lisa. Misture com amoras e o sal em uma panela.

Leve ao fogo médio e cozinhe. Este processo é bem rápido. É importante continuar mexendo para evitar que o purê cozinhe muito rápido e queime no fundo da panela. O cozimento irá concentrar o sabor para que tenhamos o máximo de sabor de amora.

Quando o purê engrossar pouco, retire do fogo e use um mixer para homogeneizar. Misture as raspas de limão e transfira para uma tigela para esfriar em temperatura ambiente.

Serão utilizadas cerca de 10 colheres de sopa do purê para adicionar à massa do bolo.

Guarde o purê restante na geladeira por até uma semana ou congele por 6 meses.

Como fazer a Massa Amanteigada de Baunilha com Purê de Amora no método cremoso reverso

Aqueça o forno elétrico convencional a 180º C, forno a gás 200ºC ou o forno de convecção a 130º C.

Prepare as formas desejadas aplicando um disco de papel manteiga no fundo. Não unte fundo ou laterais.

Misture os ovos com o extrato de baunilha e metade do leite. Bata ligeiramente com um garfo e reserve.

Misture as raspas da casca de limão ao açúcar. Esfregue com as palmas das mãos esta mistura para que este açúcar fique saborizado e perfumado. A casca de um limão é onde estão todos os óleos essenciais. Fazendo este processo, você obterá um sabor mais acentuado, especial para esta massa.

No bowl da batedeira utilizando o batedor globo (você também poderá utilizar o batedor raquete caso prefira), junte a farinha, o fermento e o sal e misture em velocidade baixa até que os ingredientes secos estejam distribuídos uniformemente.

Em velocidade média, acrescente a manteiga, uma colher de cada vez, até acabar. Se sua batedeira for mais potente, poderá adicionar toda a manteiga de uma só vez. Bata por mais dois minutos até a manteiga incorporar bem ou até que a mistura forme uma textura arenosa mais densa e úmida.

Adicione o açúcar com as raspas de limão e continue a batendo lentamente enquanto adiciona metade do leite. Misture por 1 minuto em velocidade média e mais 1 minuto em velocidade média alta.

Mude para a velocidade média baixa. Despeje o restante dos ingredientes líquidos. Bata até misturar. Pause a mistura para raspar o fundo e as laterais do bowl, conforme necessário (este processo deve ser feito sempre que for necessário). Aumente a velocidade da batedeira para média alta e bata a massa até que fique leve e fofa, em torno de 3 minutos.

Divida a massa nas proporções e formas definidas, conforme as orientações ao final da receita.

Use uma colher para ajudar a alisar os topos da massa crua e aplique com colher o purê de amora sobre, usando um palito para distribuí-lo na superfície. Você poderá também usar o purê em duas adições. Para isso, terá que colocar na forma metade da massa, aplicar o purê, colocar a outra metade de massa na forma e finalizar com a segunda adição de purê.

Leve ao forno.

O tempo que a massa irá assar, depende do forno e da quantidade de massa na forma. Quando o bolo estiver crescido e o topo da massa estiver levemente dourado, é o momento de tirá-la do forno. Você pode fazer o teste do palito, onde um palito inserido no meio da massa saia limpo.

Após tirar as massas do forno, aguarde 5 minutos e as retire das formas, coloque em seguida nos saquinhos e as vire de barriga para baixo as mantendo assim por 10 ou 15 minutos. Este processo fará com que o topinho nivele, além de manter a umidade e não formar aquela casquinha ressecada.

Em seguida, as leve para a geladeira até esfriarem totalmente.

Corte com o nivelador todas as massas em discos de 2cm de altura. Separe de 4 em 4 camadas, ensaque novamente e leve para a geladeira ou freezer.



Obs.: Você pode adicionar o açúcar aos secos na batedeira, no início de todo o processo. Fazendo desta forma, você irá misturar todos os secos com o acessório globo e em seguida adicionar a manteiga. A manteiga deve ser batida com os secos até a consistência ficara bem arenosa. Somente depois desta etapa, inicie a adição dos líquidos.

Teste ambos os métodos e defina qual mais lhe agrada, embora ambos tenham resultados muito semelhantes.

Validade

Geladeira: por até 4 dias (desconsiderando o tempo de montagem do bolo)

Freezer: 3 meses

Congelador: 1 mês

A massa terá validade total de 12 dias sob refrigeração: até 4 dias de refrigeração antes da montagem + até 3 dias no processo de montagem + até 5 dias após entrega ao cliente.

Porcionando sua receita e formas

Uma receita: 1,500kg em média (mais o adicional do purê)

Aro 13: 5 formas/300gr de massa por forma/2 discos de 2cm de massa assada de 130gr

Aro 15: 4 formas/375gr de massa por forma/2 discos de 2cm de massa assada de 150gr

Aro 17: 3 formas/500gr de massa por forma/2 discos de 2cm de massa assada de 250gr

Aro 20: 2 formas/750gr de massa por forma/2 discos de 2cm de massa assada de 300gr

Quantidade de calda por aro/disco de massa

Aro 13: 70gr

Aro 15: 90gr

Aro 17: 120gr

Aro 20: 180gr

Quantidade de recheio por aro

Aro 13: 150gr de recheio por camada

Aro 15: 180gr de recheio por camada

Aro 17: 230gr de recheio por camada

Aro 20: 300gr de recheio por camada

Para recheios duplos na mesma camada, usa-se a proporção 1/1.

Quando há geleias nos recheios, esta é utilizada em 1/3 do peso na camada do recheio.

Minhas observações:

MASSA DENSA DE CHOCOLATE

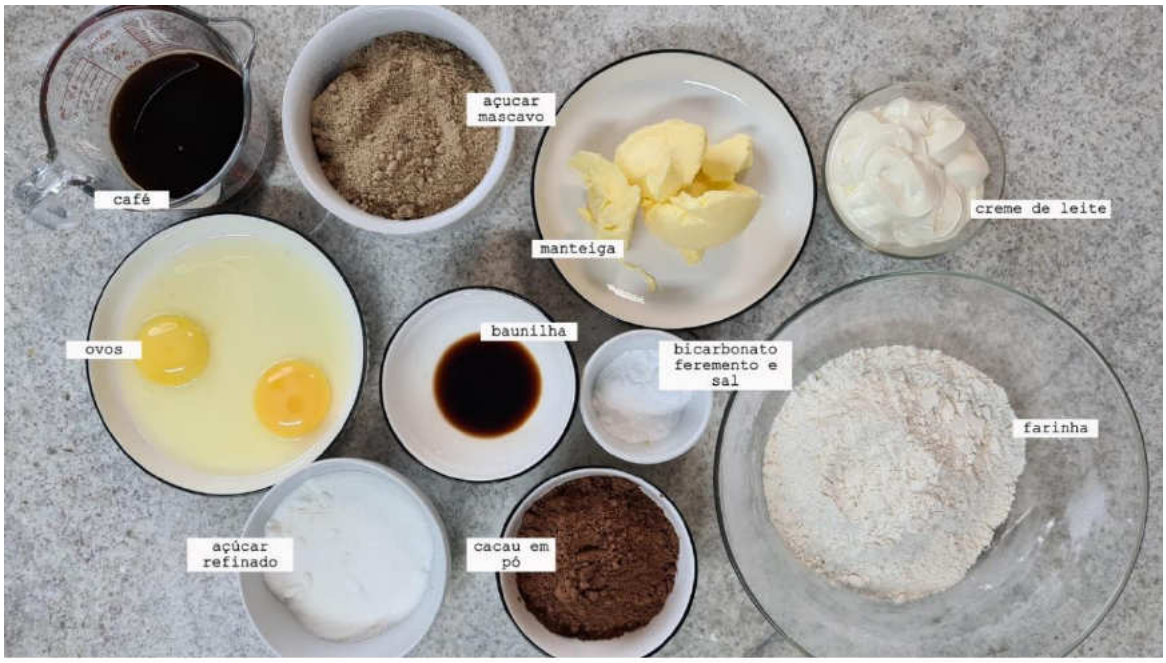
Método Cremoso Reverso

Essa é a nossa Massa Densa de Chocolate. Criada por mim, depois de muito estudo, testes e erros. Mas valeu cada segundo. Foram 8 meses de testes, entre erros, acertos e mil anotações até chegar a nossa Massa Densa de Chocolate dos sonhos. Eu não poderia desejar nada melhor em termos de textura, sabor e experiência.

Agora, divido com todos vocês, a massa mais PERFEITA de chocolate. Aquela que faz a gente ir para a cozinha no domingo, fazer o bolinho que aquece o coração, para comer ainda quente com a Nhá Benta Sorvete. Ahhhhhhh...

Os clientes a chamam de Brownie.

Eu chamo de: “A fatia do bolo que você nunca irá esquecer”





Ingredientes:

150gr de manteiga em temperatura ambiente

85gr de chocolate em pó 50% cacau (1 xícara)

100gr de açúcar refinado (1/2 xícara)

300gr de açúcar mascavo (2 xícaras)

120gr de ovos (2 ovos)

240gr de farinha (2 xícaras)

240gr de creme de leite UHT (17% a 25% de gordura)

10gr de bicarbonato de sódio

5gr de fermento químico (Royal)

3gr de sal

1 colher de sopa de extrato de baunilha

1 xícara de café fervente - 240ml (1 colher de chá de café extraforte Nescafé - 4gr)

Obs.: É importante que todos os ingredientes estejam em temperatura ambiente.

Caso opte por usar cacau (100%), utilize metade da quantidade da receita e a outra metade substitua por farinha.

Nunca lave os ovos ao comprá-los ou em sua utilização. Isso diminui a validade e aumenta o risco de contaminação pois, ao lavar, você estará removendo a proteção natural da casca, a deixando exposta à contaminação externa.

Como fazer nossa Massa Densa de Chocolate no método cremoso reverso

Para esta massa, utilizamos o método cremoso reverso, técnica de incorporar a manteiga nos ingredientes secos em vez de misturar a manteiga e o açúcar. Neste método, você não corre o risco de talhar a massa e nem de desenvolver o glúten pois a manteiga envolve os grãos da farinha. Inibindo o desenvolvimento do glúten, o resultado é um bolo que se mantém úmido por mais tempo.

Aqueça o forno elétrico convencional a 180º C, forno a gás 220ºC ou o forno de convecção a 130º C.

Obs.: Esta massa é mais líquida e muito delicada ao assar. Ela ganha estrutura pós refrigeração e esta estrutura será mantida mesmo em temperatura ambiente. Portanto, ajustes na temperatura do forno devem ser feitas conforme o resultado obtido da massa assada.

Prepare as formas desejadas aplicando um disco de papel manteiga no fundo. Não unte fundo ou laterais.

Faça o café em uma xícara de água fervente e misture todo o chocolate em pó. Reserve.



Misture os ovos com o extrato de baunilha, bata ligeiramente com um garfo e reserve.

No bowl da batedeira utilizando o batedor raquete (você também poderá utilizar o batedor globo caso prefira), junte a farinha, o fermento, o bicarbonato de sódio e o sal e misture em velocidade baixa até que os ingredientes secos estejam distribuídos uniformemente.

Em velocidade média, acrescente a manteiga, uma colher de cada vez, até acabar. Se sua batedeira for mais potente, poderá adicionar toda a manteiga de uma só vez. Bata por mais dois minutos até a manteiga incorporar bem ou até que a mistura forme uma textura arenosa mais densa e úmida. Limpe bem as laterais do bowl com uma espátula.

Adicione os açúcares e continue a batendo velocidade média por mais 1 minuto ou até que a mistura fique com aspecto arenoso.

Em velocidade média, adicione de uma única vez a mistura de ovos com baunilha. Bata por mais um minuto. Pause a mistura para raspar o fundo e as laterais do bowl, conforme necessário (este processo deve ser feito sempre que for necessário).

Mude para a velocidade média baixa e despeje a mistura de café com o chocolate em pó (neste momento a mistura já estará morninha). Bata até misturar.

Por último, adicione o creme de leite. Aumente a velocidade da batedeira para média alta e bata a massa até que fique leve e fofa, em torno de 3 minutos.

Divida a massa nas proporções e formas definidas, conforme as orientações ao final da receita. Esta massa é mais liquida e você não precisará alisar os topos dentro da forma. Leve ao forno.

O tempo que a massa irá assar, depende do forno e da quantidade de massa na forma. Quando o bolo estiver crescido e o topo da massa estiver bem nivelado, é o momento de tirá-la do forno. Não utilizo o palito para teste.

Após tirar as massas do forno, aguarde 5 minutos e as retire das formas, coloque imediatamente nos saquinhos e em seguida (o papel manteiga deve ser mantido na massa assada), as leve para a geladeira até esfriarem totalmente. Caso estas massas forem congeladas, leve ao freezer somente após eles ganharem estrutura e consistência na geladeira.

Se sua massa afundou um pouquinho no centro, a leve para a geladeira com o topinho voltado para baixo.

Nunca coloque as massas quentes no freezer pois irá criar condensação. Isso fará com que a massa fique com aspecto grudento quando descongelada.

A massa densa de chocolate, diferente da massa amanteigada de baunilha, é cortada com nivelador somente na hora da montagem do bolo.

Validade

Geladeira: por até 4 dias (desconsiderando o tempo de montagem do bolo)

Freezer: 3 meses

Congelador: 1 mês

A massa terá validade total de 12 dias sob refrigeração: até 4 dias de refrigeração antes da montagem + até 3 dias no processo de montagem + até 5 dias após entrega ao cliente.

Porcionando sua receita e formas

Uma receita: 1,250kg em média

Esta massa pode crescer mais de 4cm. Então, sempre divido a altura final ao meio, sem tirar o topo, podendo o disco, ficar com mais de 2cm de altura.

Uma receita

Aro 13: 4 formas com 2 discos de massa assada (dividir ao meio)

Aro 15: 3 formas com 2 discos de massa assada (dividir ao meio)

Aro 17: 2 formas com 2 discos de massa assada (dividir ao meio)

Aro 20: 2 formas com 2 discos de massa assada (dividir ao meio)

Receita dupla

Aro 13: 8 formas com 2 discos de massa assada (dividir ao meio)

Aro 15: 6 formas com 2 discos de massa assada (dividir ao meio)

Aro 17: 5 formas com 2 discos de massa assada (dividir ao meio)

Aro 20: 4 formas com 2 discos de massa assada (dividir ao meio)





Quantidade de calda por aro/disco de massa

Aro 13: 40gr

Aro 15: 60gr

Aro 17: 90gr

Aro 20: 120gr

Quantidade de recheio por aro

Aro 13: 150gr de recheio por camada

Aro 15: 180gr de recheio por camada

Aro 17: 230gr de recheio por camada

Aro 20: 300gr de recheio por camada

Para recheios duplos na mesma camada, usa-se a proporção 1/1.

Quando há geleias nos recheios, esta é utilizada em 1/3 do peso na camada do recheio.

Minhas observações:

MASSA DE BANANA - Derivando para a MASSA BANOFFEE

Método Cremoso

Esta massa foi um a grande surpresa em nosso Menu. Nunca imaginei que poderíamos oferecer em nossa linha de bolos decorados, uma massa de banana estruturada que não lembrasse bolo integral.

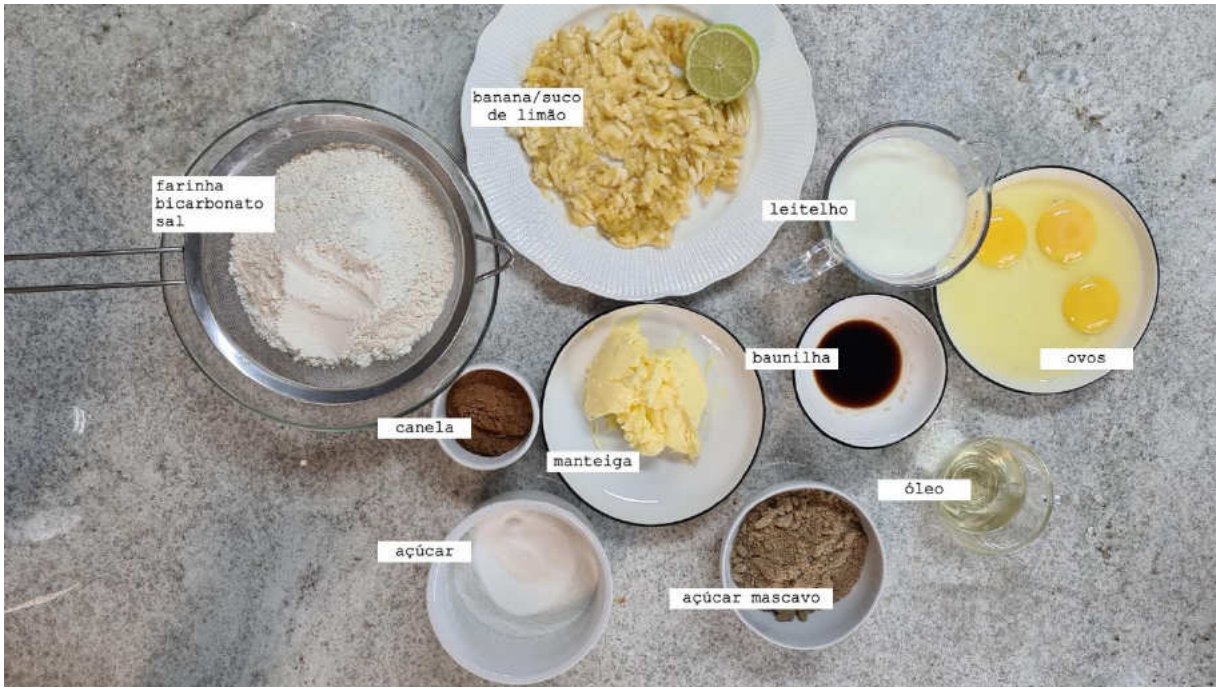
Por ironia do destino, provei um bolinho de banana em uma casa de produtos integrais e o sabor ficou na minha cabeça. Comprei mais um bolinho e o trouxe comigo para analisar e saborear com calma. Eu sabia então, que não iria descansar até conseguir fazer algo próximo aquele sabor e textura. Cheguei em casa e fui direto para a cozinha testar.

Fiz a receita de forma muito intuitiva e, para minha grande surpresa, acertei de primeira. E o que era mais surreal: ficou com sabor e textura superiores daquele que eu havia provado e amado.

Montei, decorei e fiz todos os testes de validade e estrutura. Bingo!! Assim, entrou para nosso Menu de bolos decorados esta massa autêntica e de sabor inigualável.

Mais tarde, a nossa Massa de Banana derivou lindamente para a Massa Banoffee.

Faça e surpreenda-se!



Ingredientes:

120gr de manteiga em temperatura ambiente

200gr de açúcar refinado (1 xícara)

100gr de açúcar mascavo (2/3 de xícara)

180gr de ovos (3 ovos)

360gr de farinha (3 xícaras)

60gr de óleo (uso óleo de canola)

10gr de bicarbonato de sódio

3gr de sal

2 colheres de sopa de canela em pó

200gr de banana amassada (uso a nanica) com 1 colher de sopa de suco de limão

1 colher de sopa de extrato de baunilha

350ml de leitelho (feito com leite integral)

Para a Massa Banoffee:

Você irá adicionar ao final do preparo da Massa de Banana, 200gr de chocolate em gotas meio amargo (utilizo Hershey's ou Sicao).

Você pode utilizar também, raspas de chocolate, mas é interessante que os pedaços fiquem maiores. Por este motivo, indico utilizar gotas.

Obs.: É importante que todos os ingredientes estejam em temperatura ambiente. Se o leite e os ovos estiverem gelados (mesmo que pouco), eles irão repelir a manteiga em sua receita e a massa do bolo se dividirá (irá tralhar) fazendo com que a textura do bolo fique ressecada.

Como fazer a Massa de Banana no método cremoso

Misture ao leite 2 colheres de sopa de suco de limão ou vinagre de maçã para fazer o leitelho. Reserve. O leitelho pode ser feito com uma hora de antecedência e, no mínimo, com 10 minutos de antecedência.

Aqueça o forno elétrico convencional a 180ºC, forno a gás 200ºC ou o forno de convecção a 130ºC.

Prepare as formas desejadas aplicando um disco de papel manteiga no fundo. Não unte fundo ou laterais.

Misture os ovos com o extrato de baunilha e bata ligeiramente com um garfo (é importante misturar bem as gemas com as claras para facilitar o processo). Junte o óleo e emulsione. Reserve.

Na batedeira, adicione toda a manteiga e o açúcar. Com o batedor raquete (com menos incorporação de ar o risco da emulsão talhar é menor), bata durante 3 minutos em velocidade média. Neste meio tempo, peneire a farinha com o bicarbonato de sódio, a canela e o sal.

Passados 3 minutos, o creme de manteiga com o açúcar ficou bem clarinho e fofo. Continue batendo em velocidade média. Adicione metade da mistura de ovos com a baunilha e o óleo. Bata por um minuto, adicione a segunda parte desta mistura e bata por mais um minuto em velocidade média.

Adicione as bananas e continue misturando em velocidade média por um minuto.

Tire o bowl da batedeira e com um fouet de mão, misture a primeira parte (1/3) da mistura farinha com o bicarbonato de sódio, a canela e o sal (já peneirados). Adicione metade do leitelho e misture levemente com o fouet. Faça desta forma até finalizar com a última adição de farinha.

Divida a massa nas proporções e formas definidas, conforme as orientações ao final da receita. Esta massa é mais liquida e você não precisará alisar os topos dentro da forma. Leve ao forno.

O tempo que a massa irá assar, depende do forno e da quantidade de massa na forma. Quando o bolo estiver crescido e o topo da massa estiver levemente dourado e nivelado, é o momento de tirá-la do forno.

Após tirar as massas do forno, aguarde 5 minutos e as retire das formas, coloque imediatamente nos saquinhos (o papel manteiga deve ser mantido na massa assada) e as vire de barriga para baixo as mantendo assim por 10 ou 15 minutos. Em seguida, as leve para a geladeira até esfriarem totalmente. Caso estas massas forem congeladas, leve ao freezer somente após eles ganharem estrutura e consistência na geladeira.

Nunca coloque as massas quentes no freezer pois irá criar condensação. Isso fará com que a massa fique com aspecto grudento quando descongelada.

A massa de Banana é cortada com nivelador somente na hora da montagem do bolo.



Derivando a Massa de Banana para a Massa Banoffee

Para derivarmos a Massa de Banana para a Massa Banoffee, simplesmente adicionamos 200gr de chocolate em gotas meio amargo (utilizo Hershey's ou Sicao) ao final do processo de produção da massa.

Para o recheio da Massa Banoffee, sugerimos camadas de doce de leite cozido com rodelas de banana. Esta composição de sabores é perfeita e você encontra montagem e decor em uma vídeo aula, no Módulo Bônus.

Validade

Geladeira: por até 4 dias (desconsiderando o tempo de montagem do bolo)

Freezer: 3 meses

Congelador: 1 mês

A massa terá validade total de 10 dias sob refrigeração: até 4 dias de refrigeração antes da montagem + até 3 dias no processo de montagem + até 3 dias após entrega ao cliente.

Porcionando sua receita e formas

Uma receita: 1,600kg em média para a Massa de Banana

Uma receita: 1,800kg em média para a Massa Banoffee

Esta massa pode crescer mais de 4cm. Então, sempre divido a altura final ao meio, sem tirar o topo, podendo o disco, ficar com mais de 2cm de altura.

Uma receita

Aro 13: 4 formas com 2 discos de massa assada (dividir ao meio)

Aro 15: 3 formas com 2 discos de massa assada (dividir ao meio)

Observações:

Tanto a massa de Banana quanto a massa Banoffee são perfeitas para bolos no estilo caseirinho.

Em nosso Menu regular, não fazemos nos aros 17cm e 20cm pois a Massa de Banana tem um sabor muito específico e seria um risco fazer um bolo maior e não agradar a todos os convidados.

Quantidade de calda por aro/disco de massa

Aro 13: 40gr

Aro 15: 60gr

Aro 17: 90gr

Aro 20: 120gr

Quantidade de recheio por aro

Aro 13: 150gr de recheio por camada

Aro 15: 180gr de recheio por camada

Aro 17: 230gr de recheio por camada

Aro 20: 300gr de recheio por camada

Para recheios duplos na mesma camada, usa-se a proporção 1/1.

Quando há geleias nos recheios, esta é utilizada em 1/3 do peso na camada do recheio.

Minhas observações:

MASSA BÔNUS

MASSA AMANTEIGADA DE LEITELHO - Derivando para MASSA AMANTEIGADA DE LEITELHO E COOKIES

Método Cremoso Reverso

Esta massa de leitelho é perfeita para ser utilizado em bolos decorados. O método utilizado é o método cremoso reverso, o que deixa a massa delicada e macia. Mas, sua massa é um pouco mais compacta e com menor crescimento em comparação com o método cremoso.

O método cremoso reverso, usa a técnica de incorporar a manteiga nos ingredientes secos em vez de misturar a manteiga e o açúcar. Esta massa também não é utilizada em nosso Menu regular pois permite assar somente 2 discos de massa por forma. Pela adição de óleo, ela fica um pouquinho mais amarelada do que a massa amanteigada de baunilha no método cremoso.

Mas, vale a pena fazê-la e se apaixonar por esta massa com textura que derrete na boca.



Ingredientes:

220gr de manteiga em temperatura ambiente

400gr de açúcar refinado (2 xícaras)

240gr de ovos (4 ovos)

360gr de farinha (3 xícaras)

40gr de amido de milho (Maizena)

6gr de sal

15gr de fermento químico (Royal)

60gr de óleo de canola

280gr de leitelho em temperatura ambiente

1 colher de sopa de extrato de baunilha

Obs.: É importante que todos os ingredientes estejam em temperatura ambiente. Se o leitelho e os ovos estiverem gelados (mesmo que pouco), eles irão repelir a manteiga em sua receita e a massa do bolo se dividirá (irá tralhar) fazendo com que a textura do bolo fique ressecada.

Como fazer a Massa Amanteigada de Leitelho no método cremoso reverso

Misture ao leite 2 colheres de sopa de suco de limão ou vinagre de maçã para fazer o leitelho. Reserve. O leitelho pode ser feito com uma hora de antecedência e, no mínimo, com 10 minutos de antecedência.

Aqueça o forno elétrico convencional a 180º, forno a gás 200ºC ou o forno de convecção a 130ºC.

Prepare as formas desejadas aplicando um disco de papel manteiga no fundo. Não unte fundo ou laterais.

Misture os ovos com o extrato de baunilha, o óleo e o leitelho. Bata ligeiramente com um garfo e reserve.

Peneire a farinha com o amido.

No bowl da batedeira utilizando o batedor globo (você também poderá utilizar o batedor raquete caso prefira), junte a farinha, o amido, o fermento, o sal e o açúcar. Misture em velocidade baixa até que os ingredientes secos estejam distribuídos uniformemente.

Em velocidade média, acrescente a manteiga, uma colher de cada vez, até acabar. Se sua batedeira for mais potente, poderá adicionar toda a manteiga de uma só vez. Bata por mais dois minutos até a manteiga incorporar bem ou até que a mistura forme uma textura arenosa mais densa e úmida.

Mude para a velocidade média baixa. Despeje 1/4 da mistura dos ingredientes líquidos. Bata até misturar bem e obter um creme grosso e mais claro. Pause a mistura para raspar o fundo e as laterais do bowl, conforme necessário (este processo deve ser feito sempre que for necessário). Aumente a velocidade da batedeira para média alta e bata a massa até que fique leve e fofa, em torno de 3 minutos.

Com velocidade baixa na batedeira, adicione o restante dos ingredientes líquidos em três partes, raspando o bowl após cada adição ter sido misturada.

Por fim, tire o bowl da batedeira e misture com uma espátula.

Divida a massa nas proporções e formas definidas, conforme as orientações ao final da receita. Use uma colher para ajudar a alisar os topos da massa crua dentro da forma e leve ao forno.

O tempo que a massa irá assar, depende do forno e da quantidade de massa na forma. Quando o bolo estiver crescido e o topo da massa estiver levemente dourado, é o momento de tirá-la do forno. Você pode fazer o teste do palito, onde um palito inserido no meio da massa saia limpo.

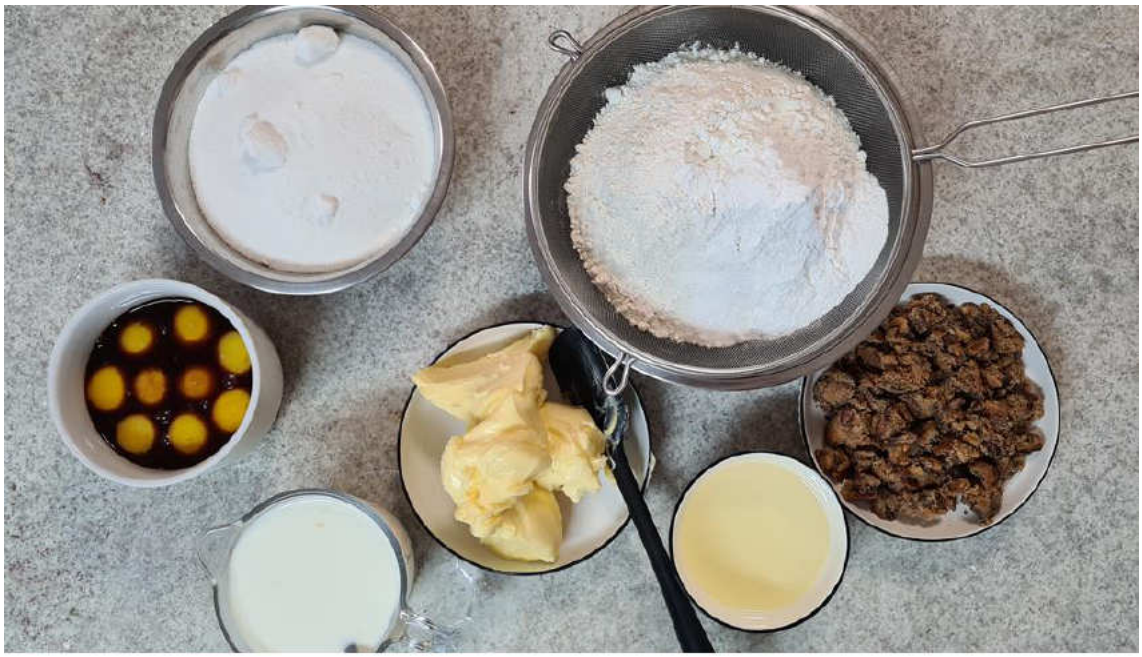
Após tirar as massas do forno, aguarde 5 minutos e as retire das formas, coloque em seguida nos saquinhos e em seguida, as leve para a geladeira até esfriarem totalmente.

Corte com o nivelador todas as massas em discos de 2cm de altura. Separe de 4 em 4 camadas, ensaque novamente e leve para a geladeira ou freezer.

Derivando para a Massa Amanteigada de Leitelho e Cookies

Para derivar a Massa de Leitelho para a Massa de Leitelho e Cookies, você ira adicionar ao final do processo, 220gr de Cookies de Baunilha ou Cookie Rustico de nozes, em pedaços pequenos, à massa crua.

Misture levemente até os pedaços de cookies incorporarem.





Validade

Geladeira: por até 4 dias (desconsiderando o tempo de montagem do bolo)

Freezer: 3 meses

Congelador: 1 mês

A massa terá validade total de 12 dias sob refrigeração: até 4 dias de refrigeração antes da montagem + até 3 dias no processo de montagem + até 5 dias após entrega ao cliente.

Porcionando sua receita e formas

Uma receita: 1,600kg em média

Aro 13: 5 formas/2 discos de 2cm de massa assada

Aro 15: 4 formas/2 discos de 2cm de massa assada

Aro 17: 3 formas/2 discos de 2cm de massa assada

Aro 20: 2 formas/2 discos de 2cm de massa assada

Para recheios duplos na mesma camada, usa-se a proporção 1/1.

Quando há geleias nos recheios, esta é utilizada em 1/3 do peso na camada do recheio.

Quantidade de calda por aro/disco de massa

Aro 13: 40gr

Aro 15: 60gr

Aro 17: 90gr

Aro 20: 120gr

Quantidade de recheio por aro

Aro 13: 150gr de recheio por camada

Aro 15: 180gr de recheio por camada

Aro 17: 230gr de recheio por camada

Aro 20: 300gr de recheio por camada

Recheio de Cobertura com Cookies

Para a massa com Cookies, sugiro fazer um Brigadeiro Branco com Cookies compondo com recheio de doce de leite cozido.

Faça o recheio branco base na panela e acrescente pedaços de Cookie Rústico de Nozes quando o brigadeiro estiver de morno para frio. Essa adição de pedaços de cookies é a gosto.



Para o buttercream de cobertura, misturar pedações de cookies e doce de leite. Esta mistura também é a gosto. Mexa primeiramente com a espátula e utilize o mixer para deixar o creme mais liso.





Este bolo, fiz no aro 17 com 3 camadas de massa e 2 de recheio.

Minhas observações:

MÓDULO 2
BUTTERCREAM

BUTTERCREAM DE MERENGUE SUÍÇO 1/2/3

A proporção dos sonhos!!

E, provavelmente, o Buttercream mais delicioso que você irá provar.

O método suíço é sem dúvida o mais fácil. O Buttercream de Merengue Suíço é feito de claras de ovos cozidas e açúcar, manteiga e baunilha. As claras com o açúcar são batidos em picos firmes e, em seguida, a manteiga é adicionada. É muito cremoso, super suave e doce na medida.

Se você acha que fazer Buttercream de merengue suíço é complicado, irei lhe provar o contrário.

Você irá fazê-lo mesmo que tenha errado antes ou se for sua primeira tentativa. Esta cobertura é cremosa, suave, sedosa, tem excelente estabilidade e sabor inigualável.

Nosso Buttercream de Merengue Suíço 1/2/3 feito com 5 ingredientes, é o Buttercream perfeito, aprovados há mais de 6 anos pelos nossos clientes. É a cobertura mais deliciosa e descomplicada de todos os tempos.

Ingredientes

Claras de Ovos: as claras de ovo e o açúcar formam o merengue. Use ovos frescos em vez de claras pasteurizadas.

Açúcar refinado: use açúcar refinado e não açúcar cristal ou confeiteiro.

Manteiga (uso com sal): a manteiga transforma o merengue em buttercream (creme de manteiga). O merengue ficará mais líquido e fino se a manteiga estiver muito quente. Certifique-se de usar manteiga em temperatura ambiente (20 graus em média).

Extrato de Baunilha: adiciona sabor de forma muito delicada.

Corante alimentício: neutraliza o tom amarelado do buttercream

Como fazer nosso Buttercream de Merengue Suíço 1/2/3

1 parte de claras

2 partes de açúcar

3 partes de manteiga

Como o nome já diz, as proporções são: 1 para 2 para 3, ou seja, a cada porção de claras, você utilizará 2 porções de açúcar e 3 porções de manteiga. Você nunca mais terá que dobrar a receita. O Butterceam é seu e você o fará no tamanho que quiser.

Seus utensílios devem estar completamente limpos e livres de qualquer gordura, principalmente o bowl da batedeira

Separe as claras. Abra 1 ovo por vez em uma tigela e coloque a clara na panela. Repita com os demais ovos. Dessa forma, se uma gema quebrar em um deles, você não desperdiça a quantidade de ovos já separados. As gemas podem ser separadas para fazer Baba de Moça ou outras receitas.

Cozinhe as claras e o açúcar diretamente na panela até que todos os grãos de açúcar estejam completamente dissolvidos**.** Mergulhe leve e rapidamente o dedo para fazer o teste. Você não deve sentir nenhum grânulo de açúcar. Se estiver usando um termômetro, a temperatura será de 72°C em média.

Transfira esta mistura ao bowl passando por uma peneira de aço (a mistura estará muito quente).

Bata com o batedor globo, em velocidade máxima até formar picos firmes (o merengue forma pontas rígidas e lisas levantando o batedor e o merengue não estará mais quente ao toque. Em uma batedeira planetária tradicional, levará em torno de 10 minutos.

Se o bowl e o merengue ainda estiverem quentes neste momento, espere até que esfriem até a temperatura ambiente (cerca de 21°C) antes de adicionar a manteiga.

Se o bowl e o merengue ainda estiverem quentes, espere até que esfriem à temperatura ambiente (cerca de 21°C) antes de adicionar a manteiga. Você pode colocá-lo na geladeira para acelerar este processo. Se você adicionar a manteiga ao merengue quente, ele derreterá a manteiga.

Ainda com o batedor globo, adicione a manteiga em grandes porções batendo em velocidade média até completar a adição. Depois que toda a manteiga foi adicionada, bata em velocidade máxima até seu creme ficar liso e sedoso. Em torno de 5 minutos. Adicione a baunilha e o corante alimentício na cor lilás, para neutralizar o tom amarelado do buttercream.

Seu Buttercream de merengue suíço deve ter aparência e textura cremosa e sedosa. Ele está pronto para ser usado em qualquer bolo, na cor mais linda da vida: Nude/Off White.

Como solucionar possíveis problemas com seu Buttercream de Merengue Suíço

Se o seu merengue se separou, coalhou ou está muito espesso em qualquer ponto depois de misturar toda a manteiga, continue batendo até que ele fique liso novamente.

Caso ele esteja muito espesso, firme (isso acontece em regiões mais frias), você poderá colocar no micro-ondas 1/3 deste creme e esquentá-lo levemente. Adicione ao buttercream que ficou no bowl e bata novamente até o creme alisar.

Caso seu buttercream tenha fica fluído demais, é provável que tenhas adicionado a manteiga com o merengue ainda quente. Isso pode ser corrigido diminuindo colocando o bowl na geladeira por uns 15/20 minutos para esfriar, depois volte para a batedeira e bata em velocidade média-alta até engrossar.





Validade

Temperatura ambiente: 3 dias

Geladeira: por até 12 dias

Freezer: 3 meses

Congelador: 1 mês

Sobre congelamento

Buttercream

Se congelar, armazene em um recipiente hermético e descongele em temperatura ambiente. Após chegar a temperatura ambiente, coloque no bowl da batedeira e bata com a raquete 3 a 5 minutos até ficar cremoso novamente.

Gemas

As gemas que sobram, para que sejam congeladas, precisam de um conservante para quando descongelarem e elas voltem a ficar fluidas.

Para cada 80gr de gemas, adicione 1gr de sal ou 5gr de açúcar.

Procure congelar em porções que serão usadas para fazer a baba de moça ou outros preparos.

BUTTERCREAM FRANCÊS 1/2/3

Com um dos sabores mais gostosos entre os cremes de manteiga, este Buttercream é perfeito para quem não quer desperdiçar as gemas.

Pode ser usado tranquilamente durante o inverno, mas perde um pouco de sua estabilidade nos dias mais quentes pois as gemas adicionam mais gordura ao preparo. De qualquer forma, para nivelamento (cobertura) e cinta de contenção, ele pode ser utilizado em qualquer clima.

Ingredientes

200gr de ovos inteiros

400gr de açúcar refinado

100gr de água (25% do peso do açúcar)

600gr de amanteiga

Extrato de baunilha

Corante alimentício

Estas são quantidades sugeridas uma vez que, as proporções são 1/2/3

Como fazer nosso Buttercream Francês 1/2/3

Nosso Buttercream Francês também é feito nas proporções 1/2/3, ou seja, a cada porção de ovos inteiros, você utilizará 2 porções de açúcar e 3 porções de manteiga.

Abra os ovos na quantidade desejada e os adicione inteiros na batedeira. Bata essa mistura com o batedor globo por até que esta mistura fique homogênea, engrossar e espumar.

Misture o açúcar e água em uma panela. Aqueça em fogo baixo, mexendo até dissolver o açúcar. Aumente para médio-alto e deixe ferver. A calda de açúcar estará no ponto certo quando atingir 118ºC (coloque um pouco de calda em uma xícara com água fria, ao toque deve formar uma bolinha ainda mole).

Derrame a calda em fio sobre os ovos sem parar de bater. Continue batendo até o creme esfriar. Este creme não formará picos firmes, se manterá bem líquido. Se o bowl e o creme estiverem quentes, espere até que esfriem à temperatura ambiente (cerca de 21°C) antes de adicionar a manteiga. Você pode colocá-lo na geladeira para acelerar este processo. Se você adicionar a manteiga ao creme quente, ele derreterá a manteiga.

Ainda com o batedor globo, adicione a manteiga em grandes porções batendo em velocidade média até completar a adição. Depois que toda a manteiga foi adicionada, bata em velocidade máxima até seu creme ficar liso, cremoso e sedoso. Em torno de 5 minutos. Adicione a baunilha e o corante alimentício na cor lilás, para neutralizar o tom amarelado do buttercream.

Seu Buttercream Francês está pronto, com sabor e textura perfeitos.



Validade

Temperatura ambiente: 3 dias

Geladeira: por até 12 dias

Freezer: 3 meses

Congelador: 1 mês

Se congelar, armazene em um recipiente hermético e descongele em temperatura ambiente. Após chegar a temperatura ambiente, coloque no bowl da batedeira e bata com a raquete 3 a 5 minutos até ficar cremoso novamente.

Minhas observações:

BUTTERCREAM DE CLARAS PASTEURIZADAS 1/4/4

Um coringa em nossa produção, este Buttercream pode ser feito muito rapidamente e não exige experiência alguma. Tem um sabor super delicado e você levará apenas 10 minutos para fazer.



Ingredientes

250gr de claras pasteurizadas

1000gr de açúcar confeiteiro

1000gr de manteiga em temperatura ambiente

Extrato de baunilha

Corante alimentício

Como fazer nosso Buttercream de Claras Pasteurizadas 1/4/4

Como o nome diz, as proporções serão: para cada porção de claras pasteurizadas, serão utilizadas 4 porções de açúcar confeiteiro e 4 porções de manteiga.

Coloque as claras pasteurizadas e o açúcar em pó no bowl da batedeira. Com o batedor globo, misture os ingredientes em velocidade baixa, depois bata em velocidade alta por 1-2 minutos para dissolver o açúcar em pó. Esta mistura não atingirá picos firmes. Ficará bem liquida.

Adicione toda a manteiga e siga batendo em velocidade alta até seu creme ficar fofo e sedoso.

Adicione o extrato de baunilha e o corante lilás.

Seu Buttercream de Claras Pasteurizadas está pronto.

Validade

Temperatura ambiente: 3 dias

Geladeira: por até 12 dias

Freezer: 3 meses

Congelador: 1 mês

Se congelar, armazene em um recipiente hermético e descongele em temperatura ambiente. Após chegar a temperatura ambiente, coloque no bowl da batedeira e bata com a raquete 3 a 5 minutos até ficar cremoso novamente.

Minhas observações:

GLOSSY BUTTERCREAM

Com Buttercream de Merengue Italiano

Este buttercream brilhante, translúcido e lindo, é o buttercream com maior estabilidade e o mais resistente à altas temperaturas.

É um creme com maior complexidade na técnica, não é tão simples fazê-lo, mas sugiro que tente, pelo menos uma vez, e se apaixone pela definição que ele lhe dará nos trabalhos com bico de confeitar.

Ingredientes

200gr de claras

180gr de açúcar refinado para a calda

60gr de açúcar refinado para as claras batidas

45gr de água (25% do peso do açúcar)

600gr de amanteiga (entre 2ºC e 4ºC)

Extrato de baunilha

Corante alimentício

Como fazer nosso Glossy Buttercream

Corte a manteiga em cubos e a coloque no congelador. Ela deverá chegar a temperatura de 2ºC e 4ºC.

Para fazer o Merengue Italiano, primeiramente você baterá as claras em velocidade alta com o batedor globo. Quando as claras ganharem estrutura, adicione aos poucos a porção de 60gr de açúcar com a batedeira ainda ligada.

Neste meio tempo, misture o açúcar e água em uma panela. Aqueça em fogo baixo, mexendo até dissolver o açúcar. Aumente para médio-alto e deixe ferver. A calda de açúcar estará no ponto certo quando atingir 118ºC (coloque um pouco de calda em uma xícara com água fria, ao toque deve formar uma bolinha ainda mole).

Derrame a calda em fio (pela parede do bowl) nas claras batidas com o açúcar. Continue batendo até esfriar. Se o bowl e o merengue estiverem quentes, espere até que esfriem à temperatura ambiente (cerca de 21°C). Você pode colocá-lo na geladeira para acelerar este processo. Se você adicionar a manteiga ao creme quente, ele derreterá a manteiga.

“Neste momento, se você adicionar a manteiga em temperatura ambiente, terá o Buttercream de Merengue Italiano”.

Tire a manteiga do congelador e afira a temperatura para que esteja entre 2ºC e 4ºC.

Adicione a manteiga de pedaço em pedaço sempre esperando o pedaço anterior incorporar. Se sua batedeira não for muito potente, nesta adição você poderá substituir o batedor globo pelo batedor raquete até completar a adição da manteiga.

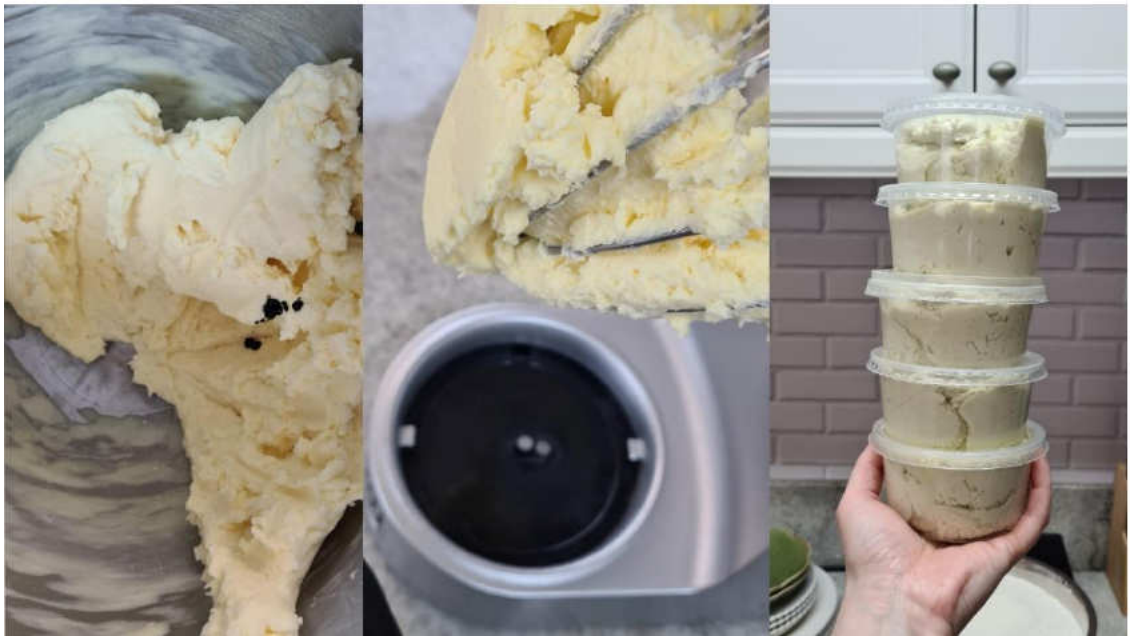
Finalizada a adição da manteiga, volto ao batedor globo.

O creme parecerá “estragado” e começará a soltar bastante líquido. Continue batendo até que o líquido incorpore novamente. No meio deste processo, o extrato de baunilha já deve ser adicionado juntamente com o corante lilás.



Assim que os líquidos forem incorporados e o creme começar a “colar” na parede do bowl, seu Glossy Buttercream estará pronto.

Se você continuar batendo, perderá o ponto de estabilidade do creme e terá um buttercream para nivelamento (cobertura).



Validade

Temperatura ambiente: 3 dias

Geladeira: por até 12 dias

Freezer: 3 meses

Congelador: 1 mês

Congelo todo o buttercream feito em porções pequenas e vou retirando do freezer na medida em que vou utilizando. Deixo descongelar em temperatura ambiente.

Utilizo somente para trabalhos de bico que exijam maior definição.



Minhas observações:

BUTTERCREAM ESTABILIZADO

Faça trabalhos com maior precisão no bico de confeitar, com esta técnica exclusiva, rápida e inteligente da Bull Baker.

Com a necessidade de termos um creme com muita estabilidade e que pudesse estar sempre à mão, desenvolvemos duas proporções: 1 para 2 e 1 para um. Você escolherá aquela com a qual melhor se adaptar aos trabalhos de bico.

Proporção 1 para 2 - mais maleável

Para trabalhos com bicos de abertura menor

75gr de cobertura fracionada sabor chocolate branco

150gr de buttercream de merengue suíço

Proporção 1 para 1 - mais firme

Para trabalhos com bicos de abertura maior

150gr de cobertura fracionada sabor chocolate branco

150gr de buttercream de merengue suíço

Como fazer o Buttercream Estabilizado para trabalhos de bico

Derreta a cobertura fracionada no microondas e dissolva bem de forma que não fique nenhum pedacinho de chocolate sem derreter.

Adicione a quantidade de buttercream definida à cobertura fracionada ainda quente e misture muito bem.

Passe esta mistura por uma peneira para garantir que não ficará nenhum pedaço inteiro de cobertura fracionada, que possa obstruir seu bico de confeitar na hora do uso.

Deixe descansando por, no mínimo 12 horas até que adquira a consistência necessária.

Costumo fazer no dia anterior ao uso.

Validade

Temperatura ambiente: 3 dias

Geladeira: por até 12 dias

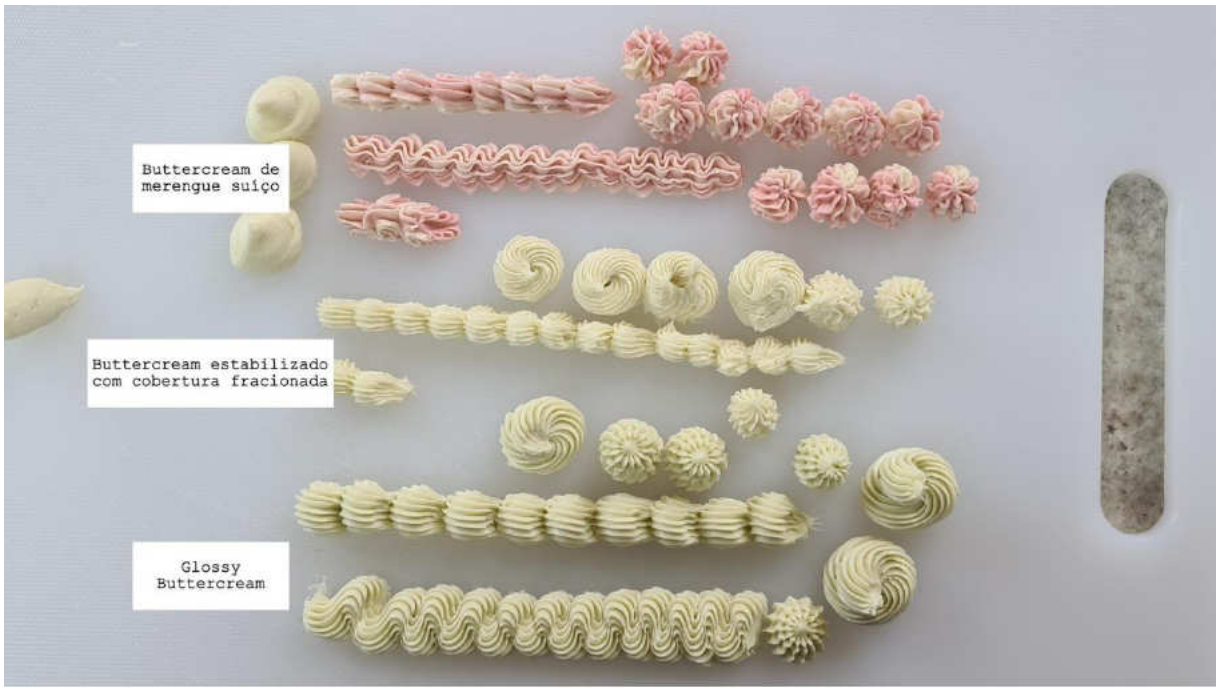
Freezer: 3 meses

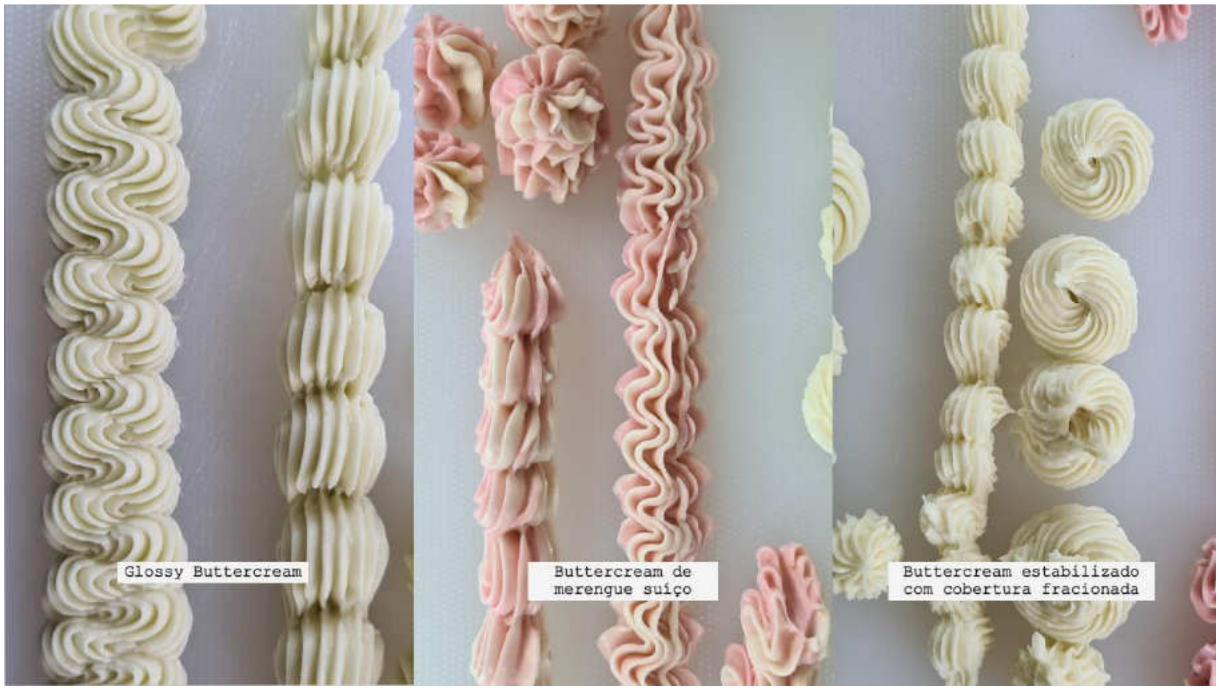
Congelador: 1 mês

Sempre que for descongelar, manter em temperatura ambiente.

Faço sempre a quantidade necessária evitando que sobre.

SOBRE A ESTABILIDADE de diferentes tipos de Buttercream





Minhas observações:

MÓDULO 3
CALDA E RECHEIOS - MENU BULL

CALDA

Nossa única calda utilizada para molhar nossas massas, seja de bolos decorados ou bolos no pote, é composta somente por água (filtrada) e leite condensado.

A proporção utilizada é de 1/1, ou seja, a cada porção de leite condensado, utilizamos a mesma porção de água.

400gr de leite condensado (300ml)

300ml de água

A validade é de 3 dias sob refrigeração, descontando o tempo de montagem do bolo.

Quantidade de calda por aro/disco de massa

Massa Amanteigada de Baunilha (método cremoso ou cremosos reverso)

Aro 13: 70gr

Aro 15: 90gr

Aro 17: 120gr

Aro 20: 180gr

Massa Densa de Chocolate, Massa de Banana/Banoffee e Massa de Leitelho

Aro 13: 40gr

Aro 15: 60gr

Aro 17: 90gr

Aro 20: 120gr

Obs.:

Em recheios onde são utilizadas geleias, elas são aplicadas diretamente na massa e a quantidade de calda deve ser diminuída em 1/3 na camada de massa diretamente abaixo.

RECHEIOS DO MENU BULL

Produzimos um único recheio “base” que serve para a derivação à muitos outros recheios de nosso Menu.



Quantidade de recheio por aro

Aro 13: 150gr de recheio por camada

Aro 15: 180gr de recheio por camada

Aro 17: 230gr de recheio por camada

Aro 20: 300gr de recheio por camada

Para recheios duplos na mesma camada, usa-se a proporção 1/1.

Quando há geleias nos recheios, esta é utilizada em 1/3 do peso na camada do recheio.

Recheio base

Para cada 395gr de leite condensado (uma lata) utilizamos 100gr de creme de leite.

Utilizamos leite condensado Moça ou Itambém, ambos em lata e para o creme de leite, utilizamos Tirol UHT 25%

O brigadeiro base é feito com 7 latas de leite condensado e 700gr de creme de leite. Você fará uma receita que esteja dentro de sua escala de produção.

Na panela, adicione todos os ingredientes e mexa em fogo médio alto até chegar ao ponto. O brigadeiro estará mais espesso, embora ainda esteja líquido por estar bem quente.

Transfira para um recipiente (que não seja de vidro) passando pela peneira.

Deixe esfriar em temperatura ambiente e o leve para a geladeira em pote fechado por 5 dias ou em pote hermético para o freezer, por até 15 dias.

Uma vez, o brigadeiro base feito, ele derivará para os demais recheios listado abaixo.

Todas as derivações são feitas pouco antes do uso na montagem dos bolos ou assim que as quantidades de recheios da semana, forem definidas.



Brigadeiro de Ninho

Para cada 150gr de recheio base, misturar 1 colher de sopa de Leite Ninho.



Brigadeiro de Limão siciliano

Para cada 150gr de recheio base, misturar 20gr de suco de limão siciliano. O suco do limão não interfere na estabilidade do recheio.



Brigadeiro Meio Amargo

Para cada 100gr de recheio base, misturar 30gr de chocolate meio amargo derretido no microondas e 20 gramas de creme de leite (25%). Caso haja dificuldade de misturar, você pode aquecer um pouquinho a mistura e emulsionar com a espátula até ficar bem liso.

Como o recheio de chocolate é muito solicitado, na minha produção, preparo na quantidade que irei usar durante a semana com o brigadeiro base ainda quente. Desta forma, apenas adiciono o chocolate e o creme de leite. O chocolate derrete imediatamente e mexo com a espátula até alisar.



Brigadeiro Cinnamon

Para cada 300gr de brigadeiro meio amargo, misturar 1 colher de sopa de mel e 1 colher (de café) de canela em pó.



Brigadeiro Meio Amargo com café

395gr de leite condensado (1 lata)

100gr de creme de leite (25%)

8gr de café solúvel

60gr de chocolate meio amargo



Dissolva o café no creme de leite aquecido.

Na panela, adicione todos os ingredientes e mexa em fogo médio alto até chegar ao ponto. O brigadeiro estará mais espesso, embora ainda esteja líquido por estar bem quente.

Transfira para um recipiente (que não seja de vidro) passando pela peneira.

Deixe esfriar em temperatura ambiente e o leve para a geladeira em pote fechado por 5 dias ou em pote hermético para o freezer, por até 15 dias.

Ganache meio amargo

Para cada porção de chocolate meio amargo é utilizada a mesma porção de creme de leite.

Derreta o chocolate meio amargo e adicione o creme de leite. Misture muito bem com a espátula até o creme ficar macio e brilhante. Você também poderá aquecer o creme de leite, adicionar ao chocolate, deixar descansar por 1 minuto e emulsionar. Esta ganache pode ser utilizada nos recheios sem descanso, ou seja, recém feita.



Ganache meio amargo com Nutella 1/1/1

Para cada porção de chocolate meio amargo é utilizada a mesma porção de creme de leite e Nutella.

Derreta o chocolate meio amargo e adicione o creme de leite. Misture muito bem com a espátula até o creme ficar macio e brilhante. Após a mistura feita, adicione a Nutella e homogeneize o creme novamente.

Esta ganache pode ser utilizada nos recheios sem descanso, ou seja, recém feita.

Ganache meio amargo com licor de café

Para cada 200gr de ganache meio amargo, adiciono 15ml (1 colher de sopa) de licor de café. Mexer com a espátula até ficar bem liso.



Prestígio

395gr de leite condensado (1 lata)

100gr de creme de leite (25%)

60gr de coco ralado (utilizo coco sem açúcar congelado)

4 cravinhos



Na panela, adicione todos os ingredientes e mexa em fogo médio alto até chegar ao ponto. O brigadeiro estará mais espesso, embora ainda esteja líquido por estar bem quente. Transfira para um recipiente (que não seja de vidro) passando pela peneira.

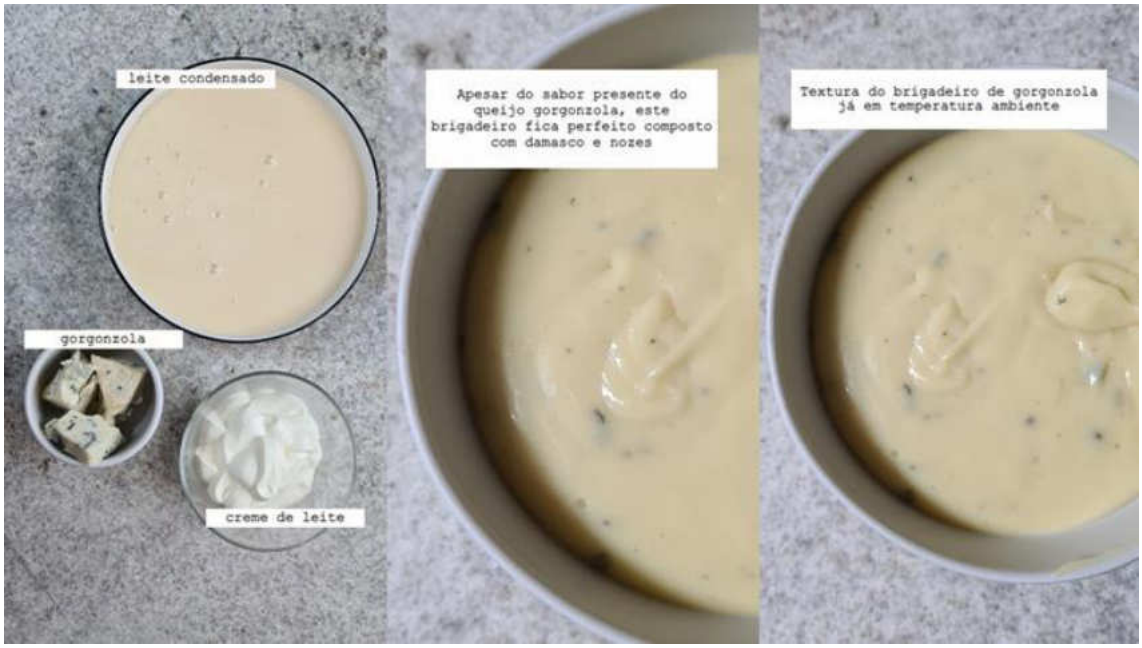
Deixe esfriar em temperatura ambiente e o leve para a geladeira em pote fechado por 5 dias ou em pote hermético para o freezer, por até 15 dias.

Brigadeiro de Gorgonzola

395gr de leite condensado (1 lata)

100gr de creme de leite (25%)

50gr de queijo gorgonzola



Na panela, adicione todos os ingredientes e mexa em fogo médio alto até chegar ao ponto. O brigadeiro estará mais espesso, embora ainda esteja líquido por estar bem quente.

Transfira para um recipiente (que não seja de vidro) passando pela peneira.

Deixe esfriar em temperatura ambiente e o leve para a geladeira em pote fechado por 5 dias ou em pote hermético para o freezer, por até 15 dias.

Brigadeiro Brulée

Nosso recheio Bruleé é feito com nosso brigadeiro branco base e adição de açúcar Cristal. Após a adição do açúcar Cristal (a quantidade varia de acordo com o aro) utilizamos o maçarico para formar a crosta queimadinha que dará o sabor único do Brulée.

O passo a passo da montagem do bolo com recheio Brulée, está em vídeo aula, no MÓDULO 4 - Montagem/cintas de contenção.

Recheio de Oreo

Para cada 150gr de recheio base (já frio), misturar 3 bolachas Oreo (sem o recheio) picadas. Para este recheio, a quantidade de Oreo é opcional e a gosto. Em nosso Menu, ele é usado apenas no bolo Buttercream de Oreo da Linha Dia a Dia



Brigadeiro de Canela

Para cada 150gr de recheio base, misturar 1 colher de cafezinho de canela em pó.

Doce de leite

Para nosso recheio de doce de leite utilizamos somente leite condensado cozido (Leite Moça ou Itambé).

Você poderá cozinhar as latas na panela de pressão por 40 minutos após a panela apitar.

Utilizamos uma panela gigante para cozinhar 12 a 15 latas por vez, sem pressão. Este cozimento leva em torno de 2h:40min. O que compensa, considerando o número de latas.

Strogonoff de nozes

Para o Strogonoff de nozes, as nozes são mantidas congeladas e retiradas do freezer somente para o uso. Isso faz com que elas percam o sabor rançoso característico.

As nozes são picadas e adicionadas a gosto ao leite condensado cozido. Gosto de utilizar uma boa quantidade de nozes de forma que este recheio fique bem encorpado.

Para finalizar, adiciono sal grosso triturado.

O Strogonoff de nozes é um dos recheios mais solicitados da Bull.



Geleia artesanal de Morango

1kg de morango ou frutas vermelhas

300gr de açúcar Cristal

Suco de 1 limão

Lave os morangos, corte as folhinhas e os pique ao meio. Os deixe descansando por 1 hora já com o limão e o açúcar (ouso do açúcar Cristal deixará sua geleia mais brilhante).

Cozinhe até que o caldo se torne mais espesso. Quando você passar uma espátula no fundo da panela e abrir um caminho, o ponto está perfeito.

Transfira para um pote hermético, aguarde esfriar para fechá-lo e mantenha no freezer por até 3 meses.

Retire a porção necessária somente na hora do uso.



Geleia artesanal de Abacaxi

1kg de abacaxi picado em cubos sem casca

300gr de açúcar

Suco de 1 limão

Descasque o abacaxi e retire a parte dura do miolo. Pique em cubinhos pequenos. Deixe o abacaxi picado descansando por 2 horas em uma bacia com água. Descarte a água e cozinhe em fogo médio com o açúcar e o suco do limão, até que o caldo formado se torne espesso. Isso levará de 20 a 30 minutos.

Transfira para um pote hermético, aguarde esfriar antes de fechá-lo e mantenha no freezer por até 3 meses.

Retire a porção necessária somente na hora do uso.

Rende 14 camadas de recheio para aro 13cm.

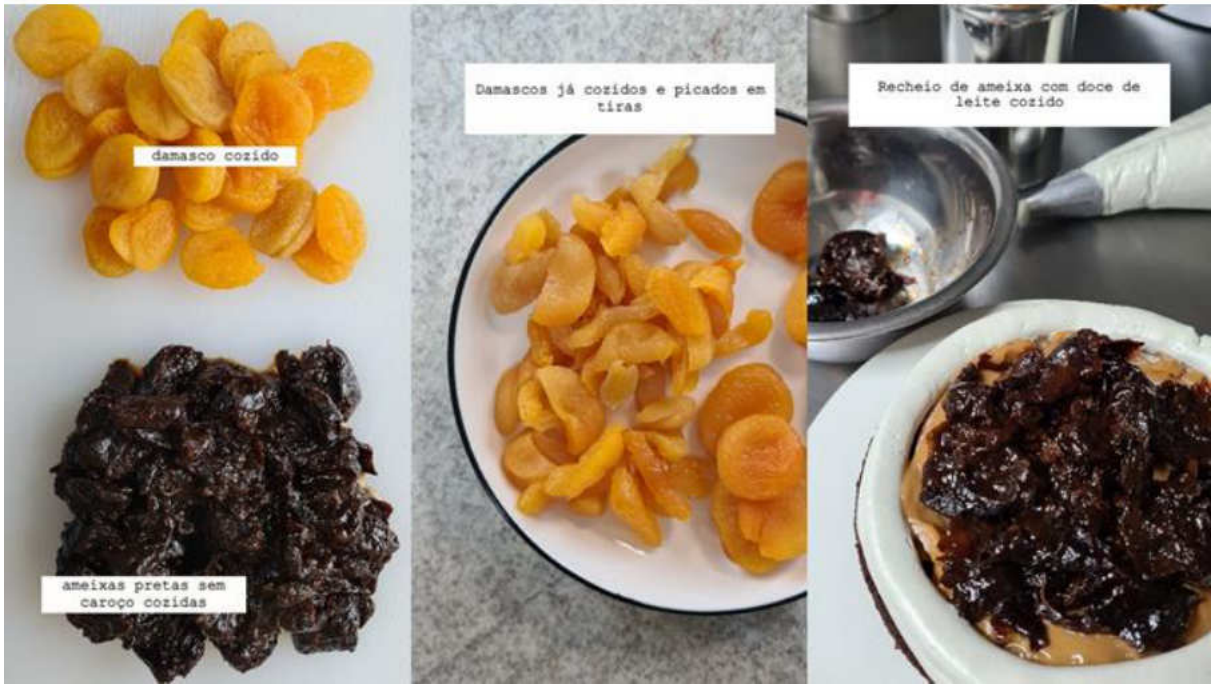
Preparo do damasco e ameixa para os recheios

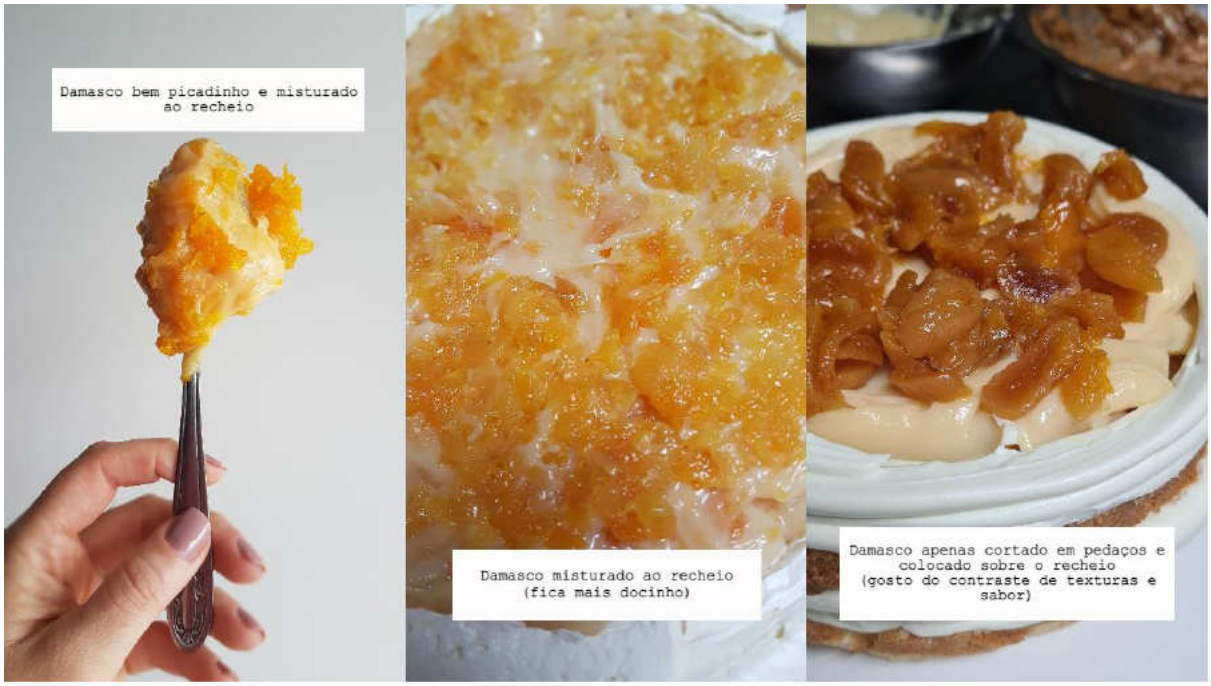
Tanto para o damasco quanto para as ameixas, apenas cozinho em fogo baixo com água, de forma a cobrir ambos. Cozinho somente a quantidade que será utilizada.

Assim que a água praticamente secar, tirar da panela e deixar esfriar para utilizar em seguida.

O damasco corto em tiras finas e a ameixa mantenho inteira caso esteja bem macia após cozimento.







Baba de moça

180gr de gemas

240gr de açúcar

180gr de água

180gr de leite de coco



As proporções são: para cada gema (15 à 20gr), 2 colheres de sopa de açúcar, 1 colher de sopa de leite de coco, 1 colher de sopa de água.

Misture o açúcar e a água em uma panela. Aqueça em fogo baixo, mexendo até dissolver o açúcar. Aumente para médio-alto e deixe ferver. A calda de açúcar estará no ponto certo quando atingir 118ºC (coloque um pouco de calda em uma xícara com água fria, ao toque deve formar uma bolinha ainda mole).

Desligue o fogo e adicione aos poucos o leite de coco, mexendo sempre. Quando a mistura estiver morna ao toque do dedo, adiciono as gemas (previamente batidas com um garfo) e continuo mexendo até misturar bem.

Ligue o fogo médio baixo novamente e mexo até o creme engrossar.

Caso sua baba de moça talhe, você poderá homogeneizá-la novamente, liquidificando.

Deixe esfriar em temperatura ambiente e o leve para a geladeira em pote fechado por 8 dias ou em pote hermético para o freezer, por até 3 meses.

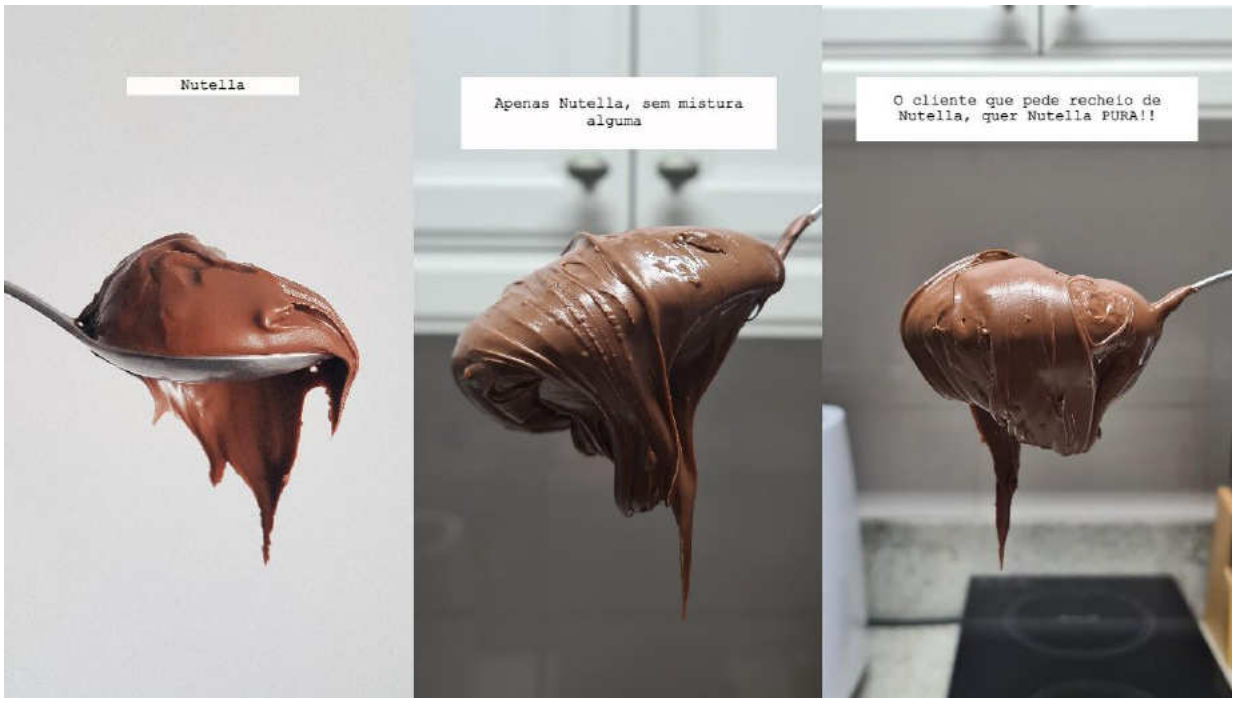
Se sua baba de moça açucarar, você poderá cozinhar a porção a ser utilizada com um pouco de creme de leite. O creme de leite irá desfazer a cristalização.

Nutella

Não há mistura, não há creme.

Quando o cliente solicita recheio de Nutella, ele quer Nutella.

Ele não quer também, outro tipo de creme de avelã.



Croc de Nozes - o irresistível Croc da Bull

Para o Croc de Nozes faremos a temperagem do chocolate meio amargo.

Faço sempre em quantidade maior para congelar, na seguinte proporção:

280gr de chocolate (parte 1)

100gr de chocolate meio amargo (parte 2)

180gr a 200gr de nozes grosseiramente picadas

Derreta a primeira parte de chocolate e subo a temperatura de 45ºC à 50ºC. Adicione a segunda parte do chocolate.

Desça a temperatura (mexendo com espátula) a 35/31ºC.

Adicione as nozes picadas ainda congeladas e as envolvo com o chocolate. Este processo deve ser rápido para o que o chocolate não comece a endurecer.

Vire esta mistura e espalhe sobre um papel manteiga com uma espátula. Salpique sal grosso triturado para finalizar.

Espere a placa endurecer. Quebre em pedaços menores e guarde no congelador por até 6 meses em pote hermético.

Para utilizar nos recheios, retire a quantidade necessária pouco antes do uso e pique em pedaços bem pequenos, de forma a não prejudicar o corte do bolo.







Minhas observações:

AROS DOS BOLOS e tamanhos de CAKEBOARD adequados

Aqui, você verá os tamanhos de bolos de nosso Menu regular, tamanhos de cakeboard e todas as composições de recheios disponíveis.



Tamanho G

Por ter um tamanho com proporções que fogem a estética doa demais aros (parece ser mais baixo), o tamanho G não possibilita todo o tipo de decor. A mesma, deve ser analisada para que o bolo tenha uma decor final que seja adequada às suas proporções.

MENU COM COMPOSIÇÕES DE RECHEIOS BULL BAKER

LINHA CLÁSSICOS DA BULL - Massa Amanteigada de Baunilha

Nossa Massa Amanteigada de Baunilha com os recheios tradicionais da Bull, onde você escolhe a composição que deseja.

São 4 camadas de massa e 3 de recheio podendo ser 2 sabores na composição.

1. Brigadeiro gourmet branco
2. Brigadeiro gourmet de chocolate meio amargo
3. Doce de leite
4. Brigadeiro gourmet de limão siciliano
5. Strogonoff de nozes (somente uma camada)

Tamanhos P/M1/M2 e G

LINHA ESPECIAL - Massa Amanteigada de Baunilha

1. Brigadeiro gourmet branco com damasco e Strogonoff de nozes
2. Strogonoff de nozes com baba de moça
3. Brigadeiro de coco com geleia artesanal de abacaxi e brigadeiro de limão siciliano
4. Brigadeiro gourmet de Ninho com Nutella
5. Brigadeiro Brulée e doce de leite com geleia artesanal de morango
6. Brigadeiro gourmet de gorgonzola com damasco e doce de leite

Tamanhos P/M1/M2 e G

LINHA ESPECIAL - Massa Mista

Camadas intercaladas de massa amanteigada de baunilha e chocolate recheadas com Brigadeiro gourmet branco e meio amargo.

Tamanhos P/M1/M2 e G

LINHA ESPECIAL - Massa Densa de Chocolate

1. Brigadeiro gourmet de Ninho com Nutella

2. Doce de leite com ameixas pretas e Strogonoff de nozes

3. Prestígio: 3 camadas de brigadeiro gourmet de coco com ganache de chocolate meio amargo

4. Noir: 3 camadas de brigadeiro meio amargo de café com ganache meio amargo de licor de café

5. Triplo Chocolate: 3 camadas de brigadeiro gourmet meio amargo com Nutella

6. Doce de leite com crocante de nozes e brigadeiro gourmet meio amargo

7. Cinnamon: 3 camadas de brigadeiro gourmet meio amargo com mel e canela

Tamanhos P/M1/M2 e G

LINHA ESPECIAL - Massa de Banana

Leve, equilibrada e muito úmida como todos os nossos bolinhos.

Para esta massa, os recheios foram escolhidos a dedo.

São duas camadas de recheio de Nutella com doce de leite cozido e uma camada de brigadeiro de canela.

Sem dúvida, uma composição de sabores muito especial

Somente tamanho P (por ser uma massa de sabor muito específico)

LINHA ESPECIAL - Massa Banoffee

São duas camadas de recheio de doce de leite cozido com rodelas de banana nanica e uma camada de brigadeiro de café (ou ganache meio amargo com licor de café)

Somente tamanho P (por ser uma massa de sabor muito específico)

LINHA DIA A DIA - Somente tamanho P

Bolo Buttercream de Morango

Massa amanteigada de baunilha com 2 camadas de brigadeiro gourmet branco com geleia artesanal de morangos e 1 camada de doce de leite.

Cobertura do nosso maravilhoso buttercream de morango.

Bolo Buttercream de Oreo

Massa intensa de chocolate com 2 camadas de brigadeiro gourmet de Oreo e 1 camada de brigadeiro gourmet meio amargo.

Cobertura deliciosa do nosso buttercream de Oreo.

Bolo Buttercream de Chocolate

Massa intensa de chocolate com 2 camadas de brigadeiro gourmet de chocolate meio amargo e 1 camada de brigadeiro gourmet branco.

Cobertura de sabor intenso do nosso buttercream de chocolate meio amargo.

Bolo Buttercream Clássico - Merengue Suíço

São 4 camadas de massa amanteigada com 3 camadas de recheios a sua escolha (2 opções na composição): branco, meio amargo e doce de leite.

Cobertura com nosso clássico buttercream de merengue suíço.



LINHA EXPRESS



A Linha Express foi criada no intuito de disponibilizarmos “bolos rápidos” onde a antecedência é de um dia**.**

A massa da Linha Express é a amanteigada de baunilha com os recheios tradicionais da Bull, onde você escolhe a composição que deseja.

São 4 camadas de massa e 3 de recheio podendo ser 2 sabores na composição.

1. Brigadeiro gourmet branco
2. Brigadeiro gourmet de chocolate meio amargo
3. Doce de leite
4. Brigadeiro gourmet de limão siciliano
5. Strogonoff de nozes (somente uma camada



MÓDULO 10

MASSAS DE BOLOS NO POTE OU CASEIRINHOS

Todas as massas de Bolos no Pote podem ser utilizadas para os bolos da Linha Express e Bolos no Tabuleiro com cobertura





MASSA DE BAUNILHA derivando para a MASSA DE CANELA



Ingredientes

100gr de margarina em temperatura ambiente

180gr de ovos (3 ovos)

500gr de açúcar refinado (2 e 1/2 xícaras)

2 colheres de chá de extrato de baunilha

260gr de farinha (2 e 1/3 xícaras)

3gr de sal (1/2 colher de chá)

20gr de fermento químico

420ml de leite integral (1 e ¾ xícaras)

Para derivar para a massa de canela, você irá acrescentar 2 colheres de sopa de canela em pó, peneiradas juntamente com a farinha. Caso faça a massa e ache o sabor de canela muito acentuado, poderá colocar 1 só colher de sopa.

Como fazer nossa Massa de Baunilha/Canela

Aqueça o forno elétrico convencional a 180º C ou o forno de convecção a 150º C.

Prepare as formas desejadas aplicando um disco de papel manteiga no fundo. Não unte fundo ou laterais. Utilizo formas de 20cm por 30cm.

No bowl da batedeira utilizando o batedor globo, adicione os açúcares e a margarina. Bata em velocidade média até a mistura ficar bem cremosa, em torno de 3 minutos.

Junte os ovos um a um e a baunilha, batendo em velocidade média e mantendo o intervalo de 1 minuto entre as adições.

Neste meio tempo, peneire a farinha, o sal e o fermento.

Tire o bowl da batedeira adicione os secos peneirados em 3 adições, intercalando com o leite. Neste processo, mexa levemente com um foute de mão até misturar bem.

Vire a massa sobre a forma já preparada com papel manteiga e leve ao forno.

O tempo que a massa irá assar, depende do forno e do tamanho da forma. Quando o bolo estiver crescido e o topo da massa estiver bem nivelado e levemente dourado, é o momento de tirá-la do forno. Não utilizo o palito para teste.

Após tirar a massa do forno, aguarde até que esfrie bem, a retire da forma e a envolva em plástico filme até seu uso na montagem dos potes.

Caso utilizar esta massa para fazer caseirinhos, a forma é forneável e não há necessidade de forrar com papel manteiga.



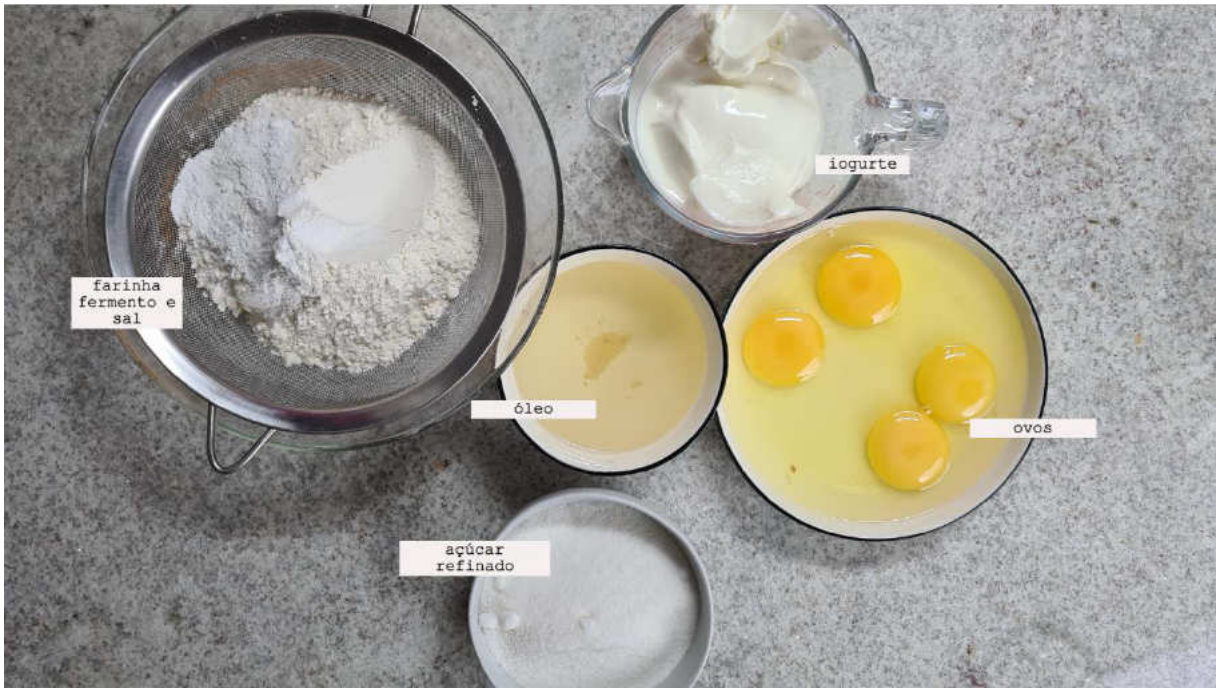
Validade

Geladeira: por até 4 dias (desconsiderando o tempo de montagem do bolo no pote)

Freezer: 3 meses

Congelador: 1 mês

MASSA DE IOGURTE E ÓLEO



Ingredientes

240gr de ovos (4 ovos)

340gr de iogurte natural em temperatura ambiente

200gr de açúcar refinado (1 xícara)

150gr de óleo (1 xícara)

240gr de farinha (2 xícaras)

3gr de sal (1/2 colher de chá)

10gr de fermento químico (2 colheres de chá)

Como fazer nossa Massa de Iogurte e Óleo

Aqueça o forno elétrico convencional a 180º C ou o forno de convecção a 150º C.

Prepare as formas desejadas aplicando um disco de papel manteiga no fundo. Não unte fundo ou laterais. Utilizo formas de 20cm por 30cm.

No bowl da batedeira utilizando o batedor globo, adicione os ovos e bato por 30 segundos. Em seguida, adicione o açúcar, o óleo e o iogurte. Bata em velocidade média até a mistura ficar bem cremosa, em torno de 3 minutos.

Neste meio tempo, peneire a farinha, o sal e o fermento.

Tire o bowl da batedeira adicione os secos de uma vez mexendo levemente com um foute de mão até misturar bem.

Vire a massa sobre a forma já preparada com papel manteiga e leve ao forno.

O tempo que a massa irá assar, depende do forno e do tamanho da forma. Quando o bolo estiver crescido e o topo da massa estiver bem nivelado e levemente dourado, é o momento de tirá-la do forno. Não utilizo o palito para teste.

Após tirar a massa do forno, aguarde até que esfrie bem, a retire da forma e a envolva em plástico filme até seu uso na montagem dos potes.

Caso utilizar esta massa para fazer caseirinhos, a forma é forneável e não há necessidade de forrar com papel manteiga.

Validade

Geladeira: por até 4 dias (desconsiderando o tempo de montagem do bolo no pote)

Freezer: 3 meses

Congelador: 1 mês

Minhas observações:

MASSA DE CHOCOLATE INTENSO



Ingredientes

240gr de ovos (4 ovos)

200gr de açúcar refinado (1 xícara)

150gr de açúcar mascavo (1 xícara)

240gr de óleo de Canola (1 xícara)

240gr de farinha (2 xícaras)

3gr de sal (1/2 colher de chá)

15gr de fermento químico (1 colher de sopa)

85gr de chocolate em pó 50% cacau (1 xícara)

1 colher de sopa de extrato de baunilha

320ml de café fervendo (1 xícara e ¼ de agua fervendo com 1 colher de chá de café solúvel extraforte - 4gr)

Como fazer nossa Massa de Chocolate Intenso

Aqueça o forno elétrico convencional a 180º C ou o forno de convecção a 150º C.

Prepare as formas desejadas aplicando um disco de papel manteiga no fundo. Não unte fundo ou laterais. Utilizo formas de 20cm por 30cm.

Faça o café em uma xícara de água fervente e misture todo o chocolate em pó. Reserve.

No bowl da batedeira utilizando o batedor globo, adicione os açúcares, os ovos e o óleo. Bata em velocidade média até a mistura ficar bem cremosa, em torno de 3 minutos.

Neste meio tempo, peneire a farinha, o sal e o fermento.

Em velocidade média baixa, adicione de uma única vez a mistura do café com o chocolate em pó. Esta mistura deve estar morninha e não mais quente. Bata por mais um minuto.

Tire o bowl da batedeira adicione os secos peneirados. Mexa levemente com um foute de mão até misturar bem.

Vire a massa sobre a forma já preparada com papel manteiga e leve ao forno.

O tempo que a massa irá assar, depende do forno e do tamanho da forma. Quando o bolo estiver crescido e o topo da massa estiver bem nivelado, é o momento de tirá-la do forno. Não utilizo o palito para teste.

Após tirar a massa do forno, aguarde até que esfrie bem, a retire da forma e a envolva em plástico filme até seu uso na montagem dos potes.

Caso utilizar esta massa para fazer caseirinhos, a forma é forneável e não há necessidade de forrar com papel manteiga.

Validade

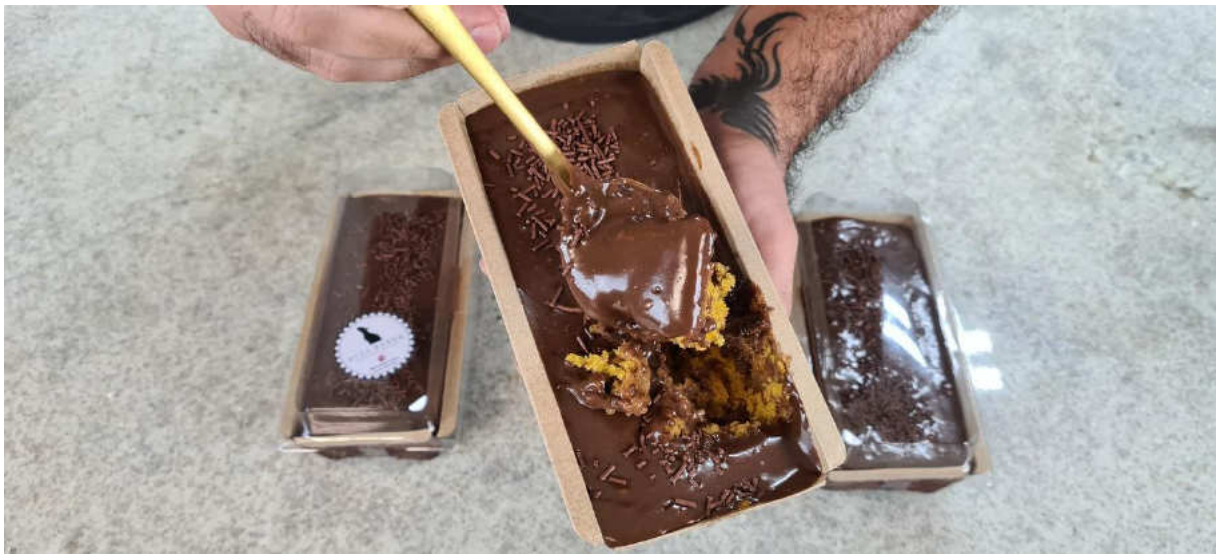
Geladeira: por até 4 dias (desconsiderando o tempo de montagem do bolo no pote)

Freezer: 3 meses

Congelador: 1 mês

Minhas observações:

BOLO DE CENOURA



Ingredientes

270gr de cenouras lavadas e picadas

260gr de óleo de Canola

180gr de ovos (3 ovos)

300gr de açúcar refinado (1 e ½ xícara)

280gr de farinha

3gr de sal (1/2 colher de chá)

14gr de fermento químico

Como fazer nossa Massa de Bolo de Cenoura

Aqueça o forno elétrico convencional a 180º C ou o forno de convecção a 150º C.

Prepare as formas desejadas aplicando um disco de papel manteiga no fundo. Não unte fundo ou laterais. Utilizo formas de 20cm por 30cm.

Caso utilizar esta massa para fazer caseirinhos, a forma é forneável e não há necessidade de forrar com papel manteiga.

No liquidificador adicione as cenouras, os ovos e o óleo. Bata em velocidade alta por 3 a 5 minutos. Use cenouras frescas pois, quanto mais velhas forem, menor a sua umidade e isso interfere diretamente no resultado desta receita, alterando a estrutura.

Neste meio tempo, peneire a farinha, o sal e o fermento.

Adicione o açúcar no liquidificador e bata em velocidade alta por mais 3 a 5 minutos.

Despeje a mistura que está no liquidificador sobre os secos e mexa levemente com um fouet até que a farinha esteja bem incorporada.

Vire a massa sobre a forma já preparada com papel manteiga e leve ao forno.

O tempo que a massa irá assar, depende do forno e do tamanho da forma. Quando o bolo estiver crescido e o topo da massa estiver bem nivelado e levemente dourado, é o momento de tirá-la do forno. Não utilizo o palito para teste.

Após tirar a massa do forno, aguarde até que esfrie bem, a retire da forma e a envolva em plástico filme até seu uso na montagem dos potes.

Validade

Geladeira: por até 4 dias (desconsiderando o tempo de montagem do bolo no pote)

Freezer: 3 meses

Congelador: 1 mês





MÓDULO 11
RECHEIOS DE BOLOS NO POTE

Todos os recheios do Menu Bull podem ser utilizados. Mas, para os bolos no pote, a proporção do creme de leite muda uma vez que os recheios devem ser mais fluídos e se manterem macios mesmo sob refrigeração.



Proporções

395gr de leite condensado (1 lata)

200gr de creme de leite (25%)

Leve ao fogo somente o leite condensado e mexa em fogo médio alto até ele encorpar (um ponto antes do brigadeiro de bolear).

Adicione o creme de leite e mexa ainda no fogo, somente até misturar bem.

Deixe esfriar em temperatura ambiente e o leve para a geladeira em pote fechado por 8 dias ou em pote hermético para o freezer, por até 20 dias.

Observações

Faço na quantidade que irei utilizar, para assim, evitar o armazenamento.

É importante manter as composições já sugeridas de massas e recheios, salvo, forem feitos testes para novas composições.

MÓDULO 12
COOKIES ARTESANAIS

Da técnica adequada ao Cookie perfeito

COOKIES TRADICIONAIS AMERICANOS DE BAUNILHA



Ingredientes

230gr de manteiga em temperatura ambiente

100gr de açúcar Cristal

170gr de açúcar mascavo

2 ovos grandes pré batidos

3gr de bicarbonato de sódio

3gr de sal

5gr de fermento químico (Royal)

30gr de amido de milho (Maizena)

350gr de farinha de trigo

250gr de chocolate em gotas ou em barra (cortado em lascas pequenas)

2 colheres de chá de baunilha

Sal grosso para salpicar

Como fazer seu Cookie Tradicional Americano

Na batedeira, utilizando o batedor raquete, bata a manteiga por 1 minuto até misturar.

Adicione os açúcares e bata por dois minutos em velocidade média.

Pré bata os ovos com a baunilha com um garfo e os adicione aos poucos na batedeira em velocidade baixa. Quando você adicionar os ovos, a massa irá talhar. Continue batendo e somente quando a massa parecer aerada e macia pare de bater.

Peneire a farinha com o amido de milho, o bicarbonato, o sal e o fermento.

Adicione os secos peneirados com o chocolate ao creme que está na batedeira. Nesta etapa você poderá continuar batendo levemente com o batedor raquete ou poderá utilizar as mãos nesta mistura.

Após finalizar sua massa, a vire sobre o plástico filme, vede bem e a deixe refrigerar por, no mínimo 12 horas. Se há uma coisa que você pode fazer para melhorar o sabor dos seus cookies, é deixar a massa descansar. Eles assam de forma mais dourada e ficam muito mais saborosos. Aquela nota de caramelo irá surpreendê-lo com sua intensidade e complexidade após um dia de descanso da massa. Embora seja difícil ser paciente, eu lhe garanto que vale a pena.



Assando seu Cookie

Pré aqueça o forno elétrico convencional a 210º C ou o forno de convecção a 180º C. Quando a massa de Cookie é assada em uma temperatura mais baixa, a massa tem mais chance de se espalhar, deixando os cookies mais achatados e largos. Por outro lado, cookies assados em temperaturas mais altas espalham menos.

Para assar cookies no tamanho tradicional, você irá porcionar a massa em bolas de 30gr (sem arredondá-las ou alisá-las).

Cubra uma forma com papel manteiga e distribua os cookies com a massa ainda gelada com, no mínimo, 6cm de distância entre eles. Salpique sal grosso triturado sobre os cookies.

Asse por 8 minutos ou até ficarem dourados no topo e com as bordas levemente mais escuras.

Tire a forma do forno, os deixe descansando por 30 minutos até transferi-los para uma grade.

Para fazer seus **Cookies Gigantes recheados**, você irá abrir 80gr de massa e rechear com 20gr de Nutella (renderá 20 unidades) ou 130gr de massa para rechear com 30gr de Nutella (renderá 12 unidades).

Os Cookies Gigantes ficam de 12 a 13 minutos no forno. Quando a camada superior estiver dourada e eles não parecem mais molhados, é o momento de tirá-los do forno. Não asse demais!

Assim que assar, tire a forma do forno, os deixe descansando por 30 minutos até transferi-los para uma grade.

Validade

Temperatura ambiente: por até 3 dias fechado em embalagem hermética

Geladeira: por até 4 dias (massa bem vedada em plástico filme)

Freezer: 3 meses

Congelador: 1 mês

Após assados e descansados, seus Cookies podem ser guardados em potes herméticos por até 7 dias ou, podes congelá-los já assados por até 3 meses.

Para servir, basta colocar o Cookie congelado por 30 segundos no microondas.

Minhas observações:

COOKIES RÚSTICOS DE NOZES

O meu Cookie preferido da vida!!!



Ingredientes

200gr de manteiga em temperatura ambiente

100gr de açúcar Cristal

120gr de açúcar mascavo

2 ovos grandes pré batidos

5gr de bicarbonato de sódio

3gr de sal

5gr de fermento químico (Royal)

30gr de amido de milho (Maizena)

320gr de farinha de trigo

300gr de chocolate em gotas ou em barra (cortado em lascas pequenas)

2 xícaras de nozes picadas (xícara de 240ml)

Sal grosso para salpicar

Como fazer seu Cookie Rústico de Nozes

Na batedeira, utilizando o batedor raquete, bata a manteiga por 1 minuto até misturar.

Adicione os açúcares e bata por dois minutos em velocidade média. Misture até que os pedaços de manteiga estejam completamente misturados com o açúcar e não sejam mais visíveis em pedaços.

Pré bata os ovos com a baunilha com um garfo e os adicione aos poucos na batedeira em velocidade baixa. Quando você adicionar os ovos, a massa irá talhar. Continue batendo e somente quando a massa parecer aerada e macia pare de bater.

Peneire a farinha com o amido de milho, o bicarbonato, o sal e o fermento.

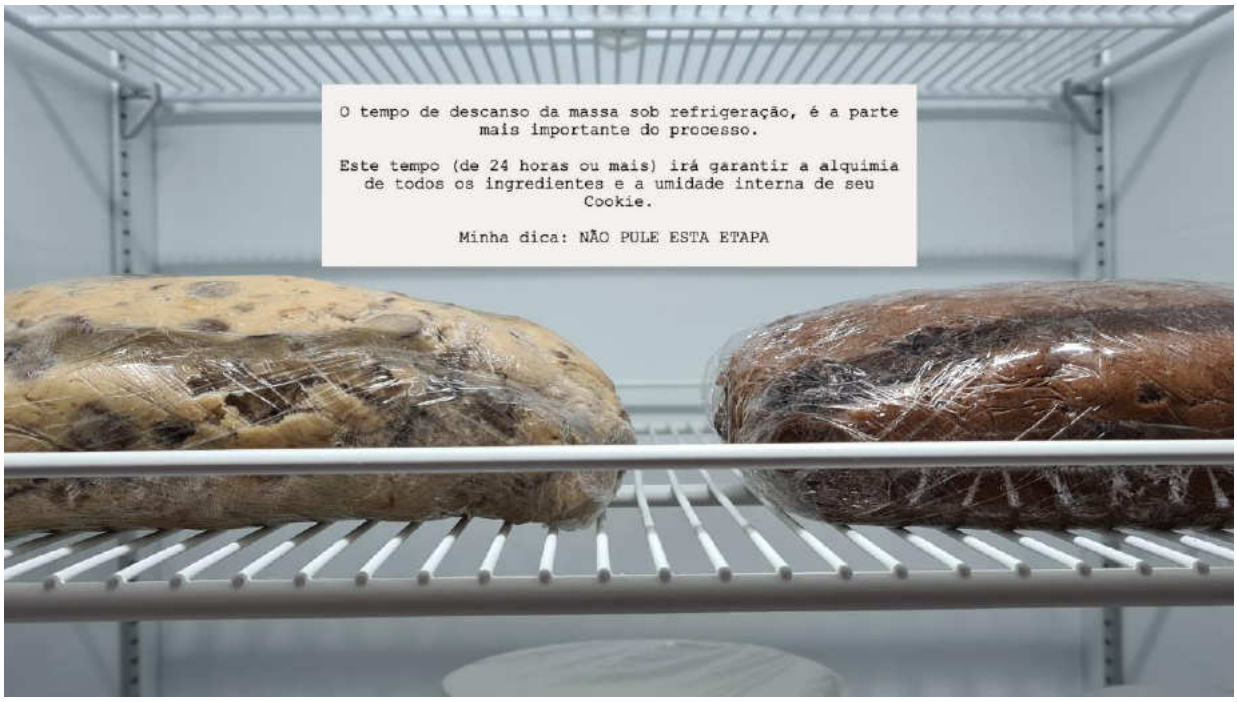
Adicione os secos peneirados ao creme que está na batedeira.

Despeje as nozes na massa de uma só vez. Pulse a massa 5-6 vezes.

Despeje as gotas de chocolate na massa e pulse novamente 5-6 vezes.

Despeje a massa em uma superfície limpa. Dobre a massa algumas vezes até que todas as gotas de chocolate e as nozes estejam misturadas à massa.

Após finalizar sua massa, a vire sobre o plástico filme, vede bem e a deixe refrigerar por, no mínimo 12 horas. Deixo a massa descansando na geladeira de um dia para o outro pois esta etapa é imprescindível para que você tenha um Cookie PERFEITO.



Assando seu Cookie Rústico de Nozes

Pré aqueça o forno elétrico convencional a 210º C ou o forno de convecção a 180º C. Quando a massa de Cookie é assada em uma temperatura mais baixa, a massa tem mais chance de se espalhar, deixando os cookies mais achatados e largos. Por outro lado, cookies assados em temperaturas mais altas espalham menos.

Divida a massa em 8 pedaços iguais com cerca de 170gr cada. Use as mãos para porcionar os cookies sem deixá-los redondos. Os cookies devem ter uma forma grosseira. Não achate a massa.

Cubra uma forma com papel manteiga e distribua os cookies com a massa ainda gelada. Salpique sal grosso triturado sobre os cookies.

Asse 4 cookies por assadeira, por 9 a 11 minutos. Quando estiverem com a superfície dourada puxando para um marronzinho, a base bem moreninha e com a crosta superior aparentemente seca, é o momento de tirá-los do forno.

Tire a forma do forno. As bordas dos cookies estarão espalhadas na forma. Use uma espátula ou colher e empurre as bordas ainda quentes para formar uma forma circular. Neste momento eles estarão bem moles e este processo deve feiro com certa agilidade.

Deixe os cookies esfriarem por 30 minutos antes de comer.



Validade

Temperatura ambiente: por até 3 dias fechado em embalagem hermética

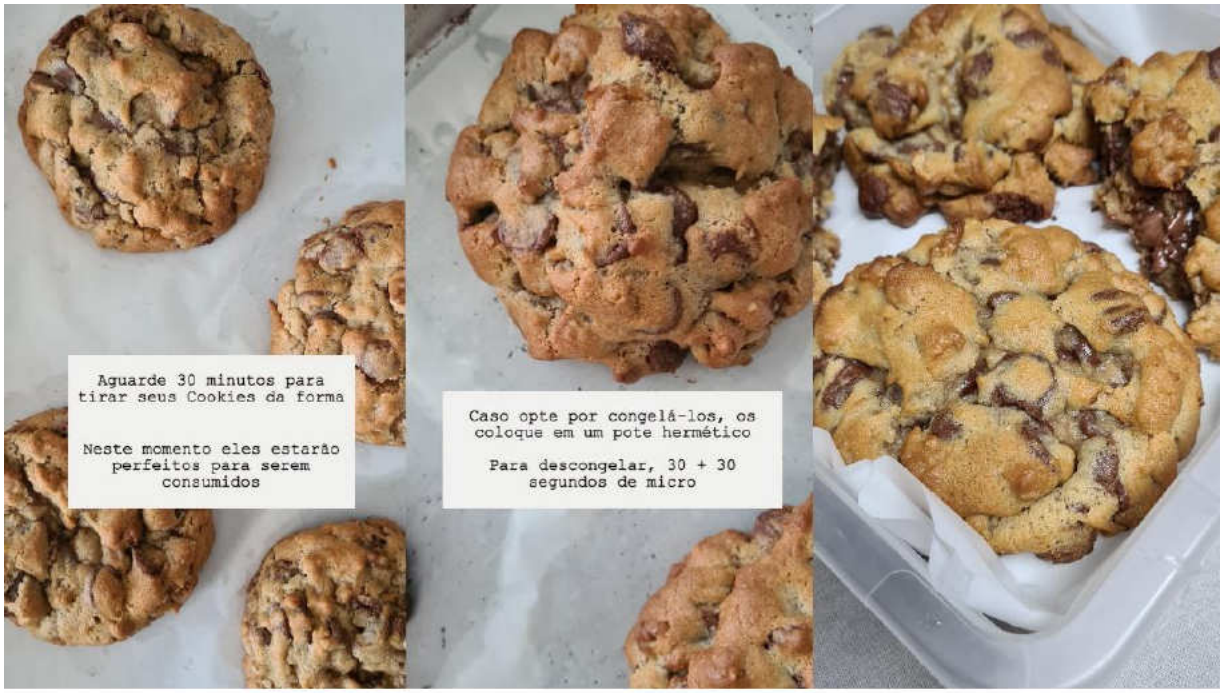
Geladeira: por até 4 dias (massa bem vedada em plástico filme)

Freezer: 3 meses

Congelador: 1 mês

Após assados e descansados, seus Cookies podem ser guardados em potes herméticos por até 7 dias ou, podes congelá-los já assados por até 3 meses.

Para servir, basta colocar o Cookie congelado por 30 segundos no microondas.





Minhas observações:

COOKIES RÚSTICOS DE CHOCOLATE

Toda a intensidade do chocolate em uma mordida!



Ingredientes

250gr de manteiga em temperatura ambiente

200gr de açúcar Cristal

150gr de açúcar mascavo

2 ovos grandes pré batidos

30gr de chocolate em pó - opcional 50% ou 100% cacau

5gr de bicarbonato de sódio

3gr de sal

5gr de fermento químico (Royal)

20gr de amido de milho (Maizena)

300gr de farinha de trigo

3 e ½ xícaras de chocolate em gotas ou em barra (cortado em lascas pequenas)

Sal grosso para salpicar

Como fazer seu Cookie Rústico de Chocolate

Na batedeira, utilizando o batedor raquete, bata a manteiga por 1 minuto até misturar.

Adicione os açúcares e bata por dois minutos em velocidade média. Misture até que os pedaços de manteiga estejam completamente misturados com o açúcar e não sejam mais visíveis em pedaços.

Pré bata os ovos com um garfo e os adicione aos poucos na batedeira em velocidade baixa. Quando você adicionar os ovos, a massa irá talhar. Continue batendo e somente quando a massa parecer aerada e macia pare de bater. Raspe as laterais da tigela algumas vezes durante a mistura.

Peneire a farinha com o amido de milho, o bicarbonato, o sal e o fermento.

Adicione os secos peneirados ao creme que está na batedeira. Pulse a batedeira até que os ingredientes secos e molhados estejam combinados usando velocidade baixa. Raspe as laterais da tigela novamente.

Despeje as gotas de chocolate na massa e pulse novamente 5-6 vezes.

Despeje a massa em uma superfície limpa. Dobre a massa algumas vezes até que todas as gotas de chocolate e as nozes estejam misturadas à massa.

Após finalizar sua massa, a vire sobre o plástico filme, vede bem e a deixe refrigerar por, no mínimo 12 horas. Deixo a massa descansando na geladeira de um dia para o outro pois esta etapa é imprescindível para que você tenha um Cookie PERFEITO.



Assando seu Cookie Rústico de Chocolate

Pré aqueça o forno elétrico convencional a 210º C ou o forno de convecção a 180º C. Quando a massa de Cookie é assada em uma temperatura mais baixa, a massa tem mais chance de se

espalhar, deixando os cookies mais achatados e largos. Por outro lado, cookies assados em temperaturas mais altas espalham menos.

Divida a massa em 8 pedaços iguais com cerca de 170gr cada. Use as mãos para porcionar os cookies sem deixá-los redondos. Os cookies devem ter uma forma grosseira. Não achate a massa.

Cubra uma forma com papel manteiga e distribua os cookies com a massa ainda gelada. Salpique sal grosso triturado sobre os cookies.

Asse 4 cookies por assadeira, por 5 a 7 minutos. Os cookies estarão prontos quando uma crosta forma na parte superior e eles não parecerem mais molhados. Não asse demais!

Tire a forma do forno. As bordas dos cookies estarão espalhadas na forma. Use uma espátula ou colher e empurre as bordas ainda quentes para formar uma forma circular. Neste momento eles estarão bem moles e este processo deve feiro com certa agilidade.

Deixe os cookies esfriarem por 30 minutos antes de comer.



Validade

Temperatura ambiente: por até 3 dias fechado em embalagem hermética

Geladeira: por até 4 dias (massa bem vedada em plástico filme)

Freezer: 3 meses

Congelador: 1 mês

Após assados e descansados, seus Cookies podem ser guardados em potes herméticos por até 7 dias ou, podes congelá-los já assados por até 3 meses.

Para servir, basta colocar o Cookie congelado por 30 segundos no microondas.

Minhas observações:

MÓDULO 13
BROWNIES

FUDGE BROWNIE

Brownie mais amado e chocolatudo da Bull



Ingredientes

200gr de manteiga (sugiro manteiga Aviação)

220gr de chocolate meio amargo em gotas ou em barra

45gr de chocolate 50% cacau

200gr de açúcar refinado

150gr de açúcar mascavo

4 ovos grandes

100gr de farinha (sugiro farinha Renata)

Como fazer seu Fudge Brownie

Pré aqueça seu forno elétrico convencional a 180ºC ou forno de convecção a 150ºC.

Em uma vasilha adicione o chocolate e leve ao microondas para derreter.

Adicione a manteiga ao chocolate já derretido e misture bem com um fouet ou garfo.

Adicione os açúcares e o chocolate em pó e misture bem com um fouet ou garfo.

De uma vez só, adicione os ovos e a farinha.

Mexa delicadamente até misturar bem, sem bater.

Despeje em uma forma de aro 25cm para fazer o Brownie Pizza ou em uma forma retangular de 20cm por 30cm, forrada com papel manteiga.

Asse por 25 a 30 minutos.

O Fudge Brownie tem a textura “crua”, ou seja, quando chegar o momento de tirá-lo do forno, ele irá aparentar não estar assado. Mas, este é o ponto.

Após tirá-lo do forno, deixe esfriar em temperatura ambiente. Você pode colocá-lo direto no congelador por 15 minutos para interromper o cozimento.

Desenforme e corte somente quando o brownie já estiver frio.



CHEWY BROWNIE

O Brownie de sabor mais intenso e inesquecível



Ingredientes

70gr de manteiga (sugiro manteiga Aviação)

130gr de chocolate meio amargo em gotas

75gr de chocolate em pó 50% cacau

250gr de açúcar Cristal

2 ovos grandes mais 1 gema

1 colher de chá de extrato de baunilha

60gr de óleo de canola

65gr de farinha (sugiro farinha Renata)

9gr de amido de milho (Maizena)

1 pitada de sal

1 pitada de bicarbonato de sódio

Como fazer seu Chewy Brownie

Pré aqueça seu forno elétrico convencional a 165ºC ou forno de convecção a 135ºC

Em uma vasilha adicione a manteiga e o açúcar e leve ao microondas para derreter. Após derreter a manteiga, misture bem com um garfo.

Bata os ovos, a gema e a baunilha com um garfo.

Junte o óleo e o chocolate em pó.

Com uma espátula de borracha, misture a farinha, o bicarbonato, a maisena e o sal.

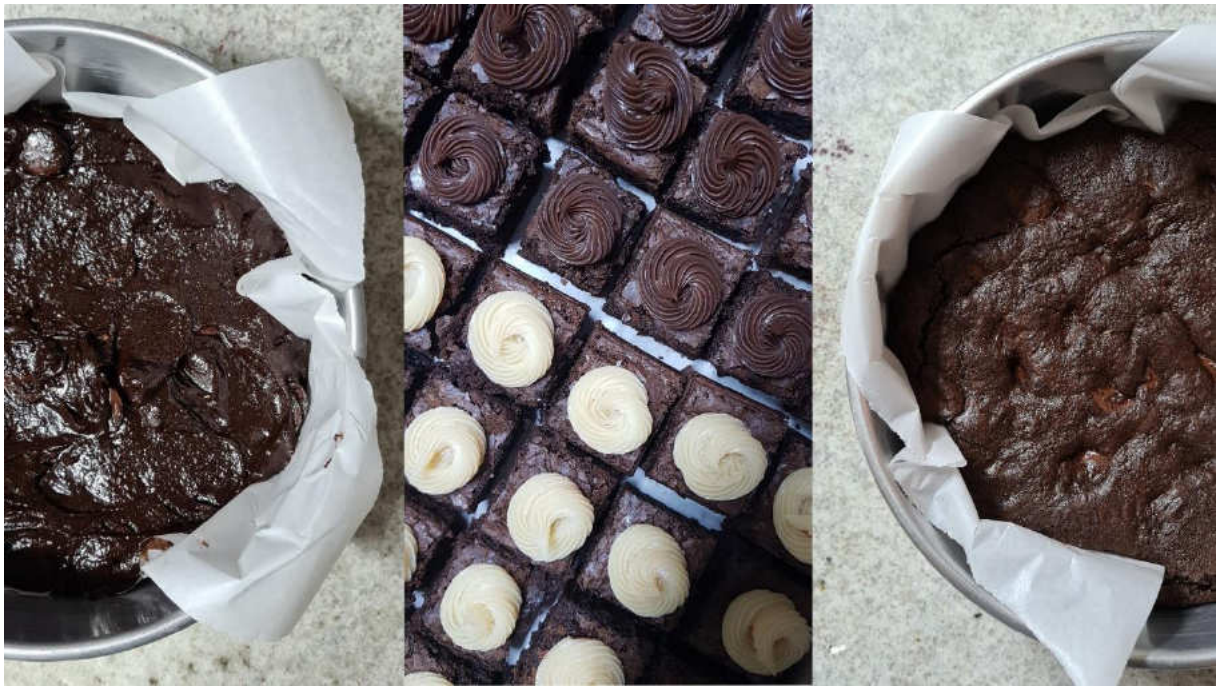
Por fim, misture as gotas de chocolate.

Despeje em uma forma de aro 20cm ou uma forma quadrada de 20cm por 20cm, forrada com papel manteiga.

Asse por 30 minutos.

Após assar deixe esfriar em temperatura ambiente. Desenforme e corte somente quando o brownie já estiver frio.

Esta receita é perfeita para corte de Brownie Dado para a montagem de latinhas. Ele é mais sequinho do que o Fudge Brownie, permitindo assim, o empilhamento.



Validade

Temperatura ambiente: por até 3 dias fechado em embalagem hermética

Geladeira: por até 7 dias (bem vedado em plástico filme)

Freezer: 3 meses

Congelador: 1 mês

MÓDULO 14
PALHA ITALIANA

PALHA ITALIANA DADO e CAKE

Rende em torno de 650gr de Palha



Ingredientes para a Palha Italiana Dado ou Cake de Ninho

1 lata de leite condensado

200gr de creme de leite (25%)

80gr de chocolate branco em gotas ou barra

130gr de bolacha “Maria” (para a Palha Oreo, só substituir a bolacha)

Como fazer sua Palha Italiana Dado ou Cake de Ninho

Pique a bolacha e reserve.

Na panela em fogo médio, coloque o leite condensado e o creme de leite.

Cozinhe até ficar no ponto do brigadeiro de recheio.

Ainda no fogo, adicione o chocolate e misture até que ele desmanche totalmente.

Desligue o fogo, continue mexendo por 3 ou 4 minutos e despeje a bolacha picada sobre.

Mexa levemente com a espátula até as bolachas estarem totalmente cobertas.

Vire sobre uma forma de 20cm de diâmetro, forrada com papel manteiga, para fazer a Palha Italiana Cake ou sobre uma forma retangular de 20cm x 30cm, também forrada com papel manteiga, para fazer sua Palha Dado.

Leve à geladeira para firmar.

As orientações de como desenformar, cortar e polvilhar o Ninho, estão ilustradas em vídeo aulas de nosso curso.





Ingredientes para a Palha Italiana Dado ou Cake de Chocolate

395gr de leite condensado (1 lata)

200gr de creme de leite (25%)

80gr de chocolate meio amargo em gotas ou barra

25gr de chocolate em pó cacau 50%

130gr de bolacha “Maria”



Como fazer sua Palha Italiana Dado ou Cake de Chocolate

Pique a bolacha e reserve.

Na panela em fogo médio, coloque o leite condensado, o chocolate em pó e o creme de leite.

Cozinhe até ficar no ponto do brigadeiro de recheio.

Ainda no fogo, adicione o chocolate meio amargo em gotas (ou barra) e misture até que ele desmanche totalmente.

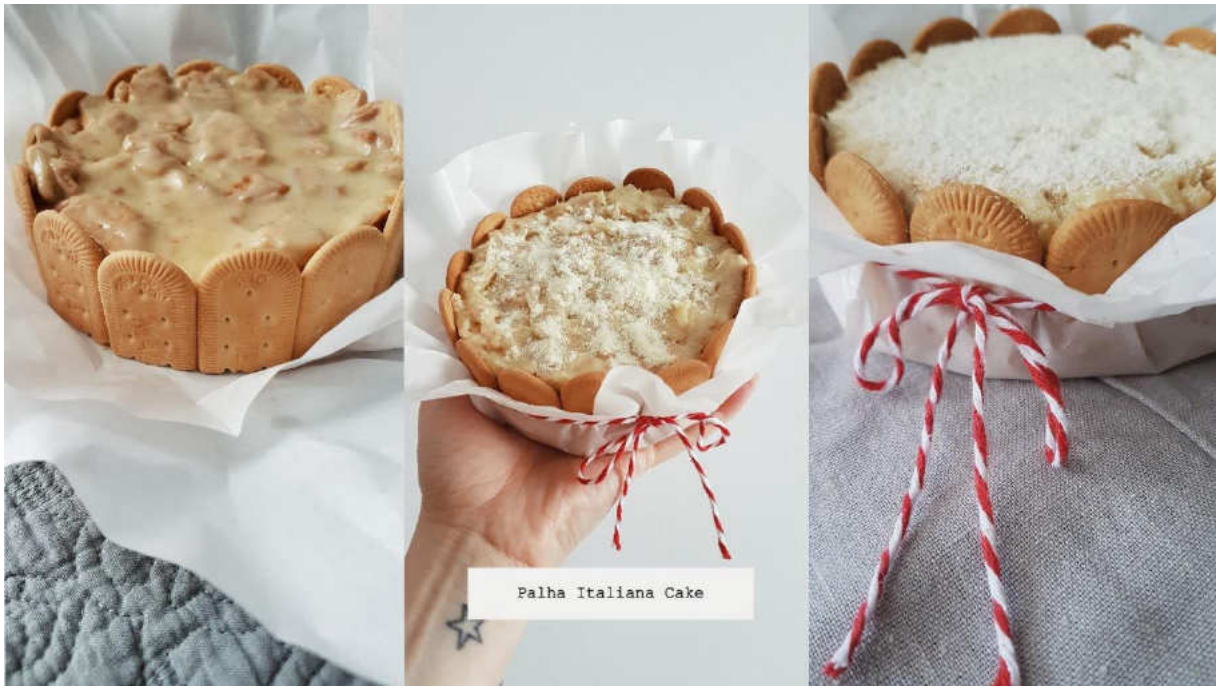
Desligue o fogo, continue mexendo por 3 ou 4 minutos e despeje a bolacha picada sobre.

Mexa levemente com a espátula até as bolachas estarem totalmente cobertas.

Vire sobre uma forma de 20cm de diâmetro, forrada com papel manteiga, para fazer a Palha Italiana Cake ou sobre uma forma retangular de 20cm x 30cm, também forrada com papel manteiga, para fazer sua Palha Dado.

Leve à geladeira para firmar.

As orientações de como desenformar, cortar e polvilhar Ninho (ou chocolate em pó), estão ilustradas em vídeo aulas de nosso curso.



Validade

Não costumo congelar a Palha Italiana, seja Dado, Cake ou cobertura. Sempre utilizo o produto fresco. Mas, o congelamento é possível sim.

Temperatura ambiente: por até 3 dias fechado em embalagem hermética

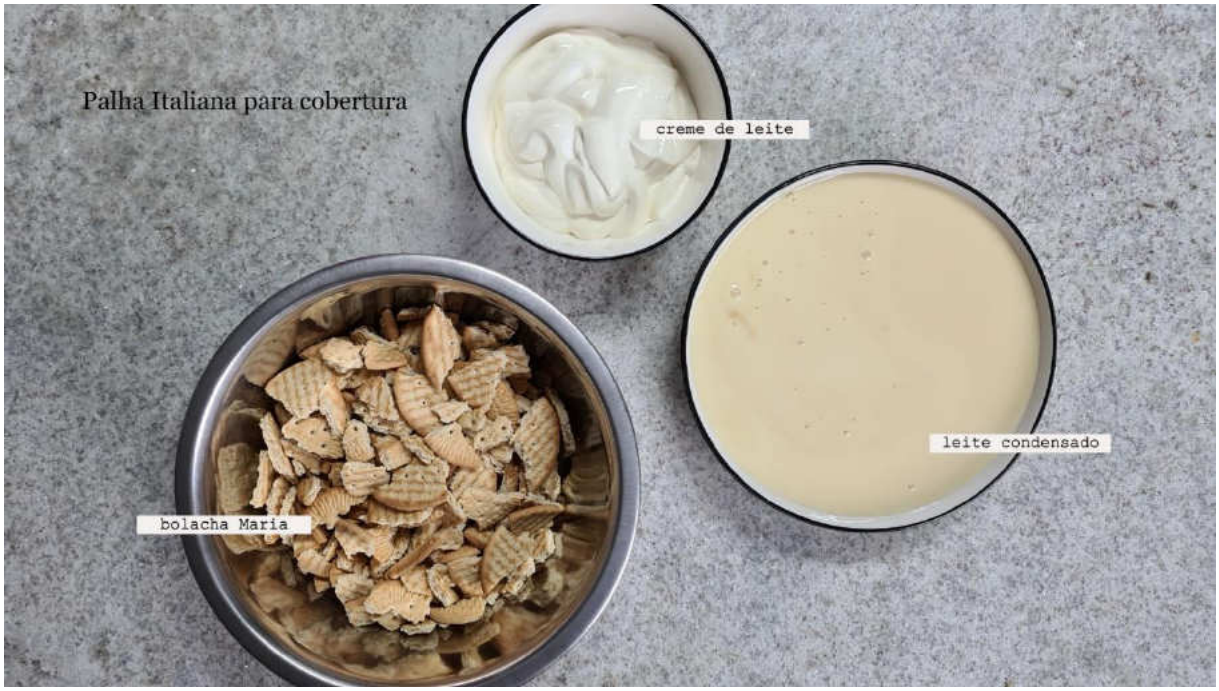
Geladeira: por até 7 dias (bem vedada em plástico filme)

Freezer: 3 meses

Congelador: 1 mês

Minhas observações:

PALHA ITALIANA COBERTURA



Ingredientes para a Palha Italiana Cobertura de Ninho

395gr de leite condensado (1 lata)

200gr de creme de leite (25%)

130gr de bolacha “Maria” (para a Palha Oreo, só substituir a bolacha)

Como fazer sua Palha Italiana Cobertura de Ninho

Pique a bolacha e reserve.

Na panela em fogo médio, coloque o leite condensado e cozinhe até ficar no ponto do brigadeiro de recheio.

Desligue o fogo, acrescente o creme de leite e continue mexendo por 3 ou 4 minutos até misturar bem.

Despeje a bolacha picada sobre.

Mexa levemente com a espátula até as bolachas estarem totalmente cobertas.

Utilize imediatamente para cobrir Brownie Pizza, Brownie no tabuleiro, para montar potes ou para o que sua imaginação criar.

Uma receita é adequada para cobrir um Fudge Brownie interio.

Não é necessário levar à geladeira para firmar.



Minhas observações:

Ingredientes para a Palha Italiana Cobertura de Chocolate

250gr de leite condensado

260gr de creme de leite (25%)

90gr de chocolate meio amargo em gotas ou barra

130gr de bolacha “Maria”

Como fazer sua Palha Italiana Cobertura Chocolate

Pique a bolacha e reserve.

Na panela em fogo médio, coloque o leite condensado e o chocolate e cozinhe até ficar no ponto do brigadeiro de recheio.

Desligue o fogo, acrescente o creme de leite e continue mexendo por 3 ou 4 minutos até misturar bem.

Despeje a bolacha picada sobre.

Mexa levemente com a espátula até as bolachas estarem totalmente cobertas.

Utilize imediatamente para cobrir Brownie Pizza, Brownie no tabuleiro, para montar potes ou para o que sua imaginação criar.

Uma receita é adequada para cobrir um Fudge Brownie interio.

Não é necessário levar à geladeira para firmar.



MÓDULO 15
LASCAS COOKIES'N CREAM



Ingredientes

350gr de chocolate branco

120gr de bolacha Oreo com o recheio

Vodka ou alguma bebida com 40% ou mais de teor alcoólico (na quantidade suficiente para endurecer as lascas)

300gr de Nutella - opcional para o recheio

Como fazer nossas Lascas Cookies'n Cream

Para as Lascas Cookies'n Cream não será necessário fazer a temperagem do chocolate branco.

Derreta o chocolate de forma que ele fique bem liso.

Desça a temperatura (mexendo com espátula) a 35/31ºC.

Adicione as bolachas picadas e as envolva com o chocolate e adicione a vodka (1/4 da tampa ou menos - é muito pouco mesmo). Continue mexendo até sentir que o chocolate com as

bolachas começou a engrossar, encorpar. Este processo deve ser rápido para o que o chocolate não comece a endurecer.

Vire esta mistura e espalhe sobre um papel manteiga com uma espátula.

Espere a placa endurecer e quebre em pedaços menores.

Caso queira fazer a lasca recheada com Nutella, faça duas placas de mesmo tamanho e recheie a gosto.

Não costumo congelar, então, faço conforme a necessidade.



MÓDULO 18
ORGANIZAÇÃO E PLANEJAMENTO

Em vídeo aula, explico detalhadamente nosso cronograma semanal. Toda a parte de organização e planejamento é pautada de forma muito clara, desde o contato com o cliente (atendimento), agenda e entregas de segunda à sábado.

Através do domínio de cada etapa, você irá adquirir segurança e irá ditar seu próprio ritmo dentro de sua realidade.

O foco deste Módulo é a produção solo na cozinha de casa ou atelier, onde a produção seja realizada por uma ou duas pessoas.

O Módulo de Organização e Planejamento, também dará orientação e diretriz para quem é iniciante no mundo da confeitaria, fazendo com que você não passe pelo longo processo de erros no gerenciamento de sua produção, que retardam o alcance aos seus objetivos.

Nosso objetivo é ensinar você a dominar os processos. Compartilhar este conhecimento não é uma tarefa fácil. Exige muita didática e experiência baseada em todos estes anos de produção.

Tempo, foi o principal responsável pela nossa grande experiência em Produção Solo. Anos de testes, erros, acertos e, o principal, anos de Menu com sucesso total entre milhares de clientes.

Não tente encurtar caminhos. O resultado só vem com disciplina e persistência.

Aqui, não quero dizer somente o que faço, mas sim, quero dizer que tu podes fazer também!!

Apenas COMECE!!







BÔNUS
MOUSSES

MOUSSE BASE DE CHANTILLY



Ingredientes

1 litro de Chantilly batido (14 xícaras de chantilly batido - xícara de 240ml)

7 latas de leite condensado (latas de 395gr - a cada 2 xicaras de chantilly batido será utilizada 1 lata de leite condensado)

Como fazer seu Mousse de Chantilly

Coloque sua embalagem de Chantilly por duas horas no freezer, antes de utilizar, mesmo que tenha deixado a caixa na geladeira.

Na batedeira com o acessório globo, bata em velocidade máxima até que o chantilly fique bem firme. Adicione todo o leite condensado e bata até a mistura ficar bem cremosa.

Validade

Geladeira: por até 12 dias

Freezer: 3 meses

Congelador: 1 mês (fica com textura de sorvete)

MOUSSE OREO (geladeira ou congelador)

Consistência fluída e aveludada

Ingredientes

550gr de Mousse de Chantilly

1 pacote de biscoito Oreo de 90gr (triturado com o recheio)

Misture os ingredientes e sua Mousse Oreo estará pronta para ser utilizada.

Você poderá fazer também, da seguinte forma:

Na batedeira coloque 2 xícaras de chantilly batido com 1 lata de leite condensado (395gr)

Bata em velocidade alta até adquirir consistência e misture, apenas com a espátula, 1 pacote de biscoito Oreo de 140gr (triturado com o recheio)

Sua Mousse Oreo estará pronta para ser utilizada.

Obs.: Para uma receita inteira de Mousse de Chantilly, você usará 7 pacotes de 144gr de biscoito Oreo.

Renderá 3,800kg de Mousse Oreo.

Validade

Geladeira: por até 12 dias

Freezer: 3 meses

Congelador: 1 mês (fica com textura de sorvete)

Mousse Oreo dentro da Piscina de Chocolate, recheado com Fudge Brownie e brigadeiro branco



MOUSSES DE SABORES VARIADOS (geladeira ou congelador)

Consistência firme

Validade de todas as mousses

Geladeira: por até 12 dias

Freezer: 3 meses

Congelador: 1 mês

MOUSSE DE CHOCOLATE para cinta de contenção e cobertura de bolos decorados

Ingredientes

200gr de chocolate meio amargo derretido

200gr de creme de leite (25%)

2,5 xícaras de chantilly batido (xícara de 240ml)

Como fazer

Misturar bem o chocolate derretido com o creme de leite.

Por fim, adicionar o chantilly batido. Bater até ficar liso.

Para o uso nas cintas de contensão e cobertura dos bolos, é importante deixar a mousse descansando por algumas horas em temperatura ambiente.

MOUSSE BRANCO

Ingredientes

500gr de chocolate branco derretido

200gr de creme de leite (25%)

3 xícaras de chantilly batido (xícara de 240ml)

Como fazer

Misturar bem o chocolate derretido com o creme de leite.

Por fim, adicionar o chantilly batido. Bater até ficar liso.

MOUSSE NINHO

Ingredientes

500gr de chocolate branco derretido

200gr de creme de leite (25%)

6 colheres de sopa de Leite Ninho

3 xícaras de chantilly batido (xícara de 240ml)

Como fazer

Misturar bem o chocolate derretido com o creme de leite e o Leite Ninho.

Por fim, adicionar o chantilly batido. Bater até ficar liso.

MOUSSE DE CHOCOLATE MEIO AMARGO

Ingredientes

500gr de chocolate meio amargo derretido

200gr de creme de leite (25%)

3 xícaras de chantilly batido (xícara de 240ml)

Como fazer

Misturar bem o chocolate derretido com o creme de leite.

Por fim, adicionar o chantilly batido. Bater até ficar liso.

MOUSSE FERRERO

Ingredientes

500gr de chocolate meio amargo derretido

200gr de creme de leite (25%)

250gr de Nutella

150gr de Croc de Nozes triturado

3 xícaras de chantilly batido (xícara de 240ml)

Como fazer

Misturar bem o chocolate derretido com o creme de leite.

Adicionar a Nutella e o Croc de nozes. Misturar bem.

Por fim, adicionar o chantilly batido. Bater até ficar liso.

MOUSSE NUTELLA

Ingredientes

500gr de chocolate meio amargo derretido

200gr de creme de leite (25%)

300gr de Nutella

3 xícaras de chantilly batido (xícara de 240ml)

Como fazer

Misturar bem o chocolate derretido com o creme de leite e a Nutella.

Por fim, adicionar o chantilly batido. Bater até ficar liso.

MOUSSE MASCAVO E CANELA

Ingredientes

500gr de chocolate branco derretido

200gr de creme de leite (25%)

3 colheres de sopa de mascavo

1 colher de chá de canela em pó

3 xícaras de chantilly batido (xícara de 240ml)

Como fazer

Misturar bem o chocolate derretido com o creme de leite, o mascavo e a canela.

Por fim, adicionar o chantilly batido. Bater até ficar liso.

MOUSSE PAÇOCA

Ingredientes

500gr de chocolate branco derretido

200gr de creme de leite (25%)

350gr de doce de leite cozido

6 unidades de paçoca

3 xícaras de chantilly batido (xícara de 240ml)

Como fazer

Misturar bem o chocolate derretido com o creme de leite.

Adicionar o doce de leite e a paçoca. Misturar bem.

Por fim, adicionar o chantilly batido. Bater até ficar liso.

MOUSSE CHURROS

Ingredientes

500gr de chocolate branco derretido

200gr de creme de leite (25%)

350gr de doce de leite cozido

1 colher de chá de canela em pó

3 xícaras de chantilly batido (xícara de 240ml)

Como fazer

Misturar bem o chocolate derretido com o creme de leite.

Adicionar o doce de leite e a canela em pó. Misturar bem.

Por fim, adicionar o chantilly batido. Bater até ficar liso.





NHÁ BENTA DE NINHO

A tão famosa NHÁ BENTA DA BULL

Para geladeira ou freezer (sorvete)



Ingredientes para 850gr (em média) de Nhá Benta de Ninho

3 xícaras de Chantilly batido (deve ser medido em xícara de 240ml e não pesado)

395gr de leite condensado (1 lata)

150gr de creme de leite (utilizo Tirol uht 25%)

10 colheres de sopa de Leite Ninho

Como fazer nossa Nhá Benta de Ninho

Na batedeira com o acessório globo, em velocidade média, coloque o chantilly já batido e adicione o creme de leite aos poucos.

Bata em velocidade máxima até incorporar bem.

Adicione todo o leite condensado com a batedeira em movimento até a mistura ficar bem cremosa.

Obs.: A ordem de adição do creme de leite ou leite condensado, não irá alterar o resultado. Adicione o leite condensado por último, caso queira controlar o dulçor.

Por fim, adicione todo o Leite Ninho com a batedeira desligada. Bata em velocidade baixa para incorporar e, assim que o pó estiver incorporado, bata em velocidade média alta até o creme ficara liso e sedoso.

Validade

Geladeira: por até 12 dias

Freezer: 3 meses

Congelador: 1 mês



Minhas observações:

LAKA IN GLASS

O bolo no pote mais vendido da Bull



Ingredientes

1 bolo de Baunilha inteiro

Para o brigadeiro

3 latas de leite condensado (1.185gr)

600gr de creme de leite (25%)

Leve ao fogo o leite condensado e mexa em fogo médio alto até ele encorpar (um ponto antes do brigadeiro de bolear).

Adicione o creme de leite e mexa ainda no fogo, somente o brigadeiro ficar homogêneo.

Deixe amornar em temperatura ambiente e adicione à massa de bolo já “esfarelada”.

Montagem

Para a montagem do pote Laka in Glass, intercalar com mousse de chantilly e no topo, colocar 3 pedacinhos do chocolate Laka em barra. Para a receita inteira você irá utilizar 3 barras de chocolate Laka.

Perfeito para ser consumido gelado.

Um bolo inteiro renderá 26 bolos no pote, no vidro de 230ml.

Validade

Temperatura ambiente: 3 dias

Geladeira: por até 12 dias

Freezer: 3 meses

Congelador: 1 mês

TRUFA IN GLASS

Ingredientes

1 bolo de Chocolate Intenso inteiro

Para o brigadeiro

2 latas de leite condensado (790gr)

360gr de creme de leite (25%)

200gr de chocolate meio amargo

Leve ao fogo o leite condensado e mexa em fogo médio alto até ele encorpar (um ponto antes do brigadeiro de bolear).

Adicione o creme de leite e o chocolate e mexa ainda no fogo, somente até o chocolate dissolver e o brigadeiro ficar homogêneo.

Deixe amornar em temperatura ambiente e adicione à massa de bolo já “esfarelada”.

Montagem

Para a montagem do pote Trufa in Glass, intercalar com mousse Oreo.

É opcional colocar na última camada o recheio de Ganache Meio Amargo, utilizada nos recheios dos bolos decorados.

Validade

Temperatura ambiente: 3 dias

Geladeira: por até 12 dias

Freezer: 3 meses

Congelador: 1 mês

Minhas observações:

DOME CAKE



Medidas e proporções

Este bolo único e de montagem super prática, entra em nosso Bônus como um presente lindo para vocês.

Abaixo, segue as proporções de massa, calda e recheios.

Em nossa vídeo aula, está todo o passo a passo da montagem e uma sugestão incrível de decor.

Dome Cake, o modelo que será o grande diferencial em seu Menu.

Ingredientes

1 disco de massa aro 13cm

1 disco de massa aro 17cm

1 disco de massa aro 20cm

Calda para molhar

Recheios a escolha

Buttercrem para montagem e decor








Quantidade de calda para a montagem

Massa aro 13cm: 70gr de calda

Massa aro 17cm: 120gr de calda

Massa aro 20cm: 180gr de calda

Quantidade de recheio para a montagem

Entre os aros 13cm e 17cm: 240gr de recheio

Entre os aros 17cm e 20cm: 330gr de recheio

Sem Buttercream de cobertura, o bolo terá, em média, 2,130kg

Com Buttercream de cobertura e decor com bicos de confeitar, o bolo terá, em média, 2,700kg



MUSGO COMESTÍVEL

